FRAY PEDRO SIMON
Y
SU VOCABULARIO
DE
AMERICANISMOS

FRAY PEDRO SIMÓN
Y
SU VOCABULARIO
DE
AMERICANISMOS

EDICIÓN FACSIMILAR
DE LA
"TABLA PARA LA INTELIGENCIA DE ALGUNOS VOCABLOS"
DE LAS
NOTICIAS HISTORIALES

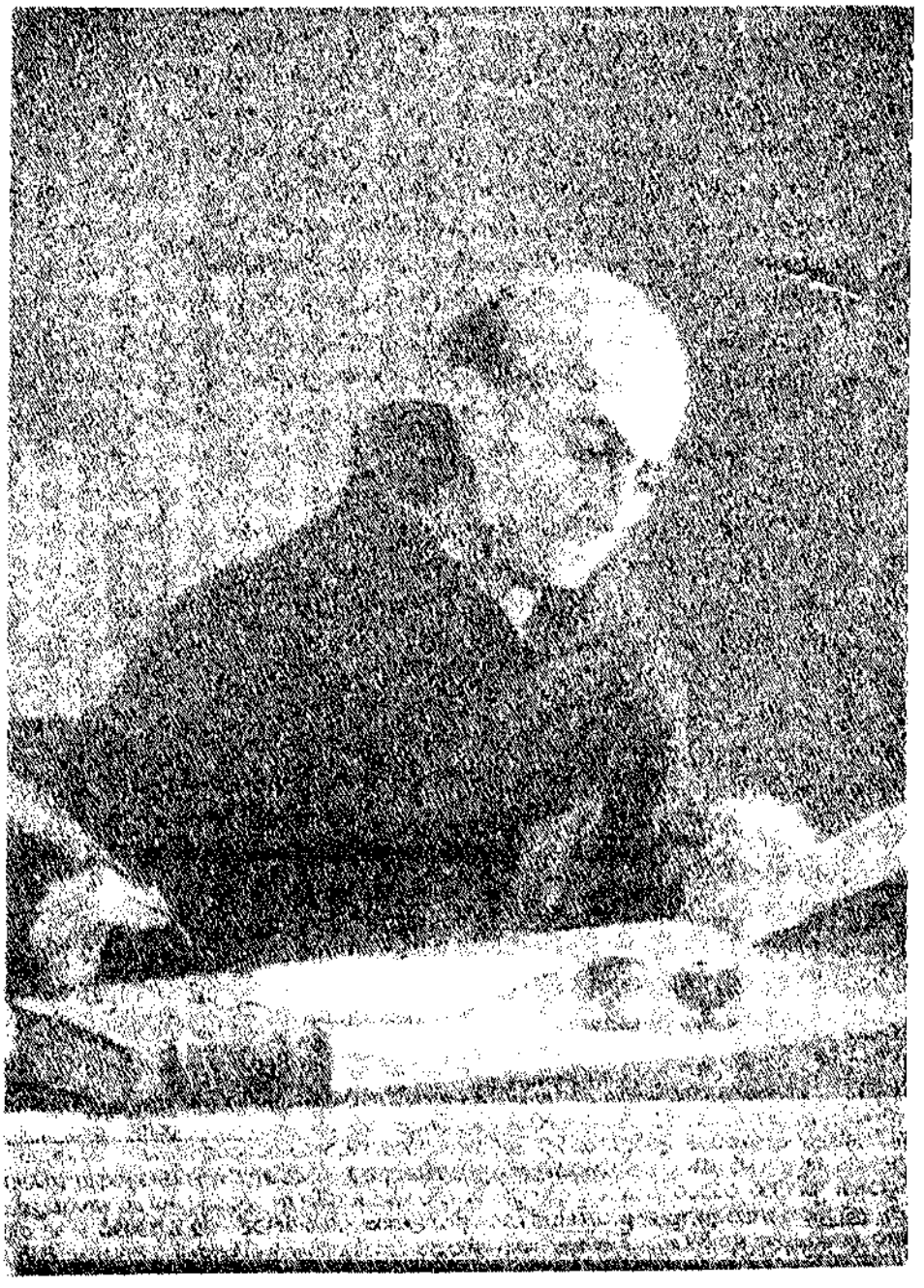
INTRODUCCIÓN, PRESENTACIÓN Y NOTAS
POR
LUIS CARLOS MANTILLA RUIZ, O.F.M.

INSTITUTO CARO Y CUERVO
BOGOTÁ
1986

ES PROPIEDAD

IMPRENTA PATRIÓTICA DEL INSTITUTO CARO Y CUERVO

YERBABUENA



ÓLEO DE FRAY PEDRO SIMÓN

OBRA DEL MAESTRO PEDRO QUIJANO, MANDADO PINTAR POR EL DEFINITORIO PROVINCIAL EN 1941, QUE SE CONSERVA EN EL CONVENTO DE SAN FRANCISCO DE BOGOTÁ.

(Fotografía de Fray Bernardo Molina R., O.F.M.)

Con la publicación de esta primicia

de nuestra nacionalidad cultural

el

INSTITUTO CARO Y CUERVO

presenta

a sus colaboradores y amigos

un significativo saludo navideño

que haga renacer en todos los espíritus

un sincero compromiso de auténtica fraternidad.

NOTA LIMINAR

POR

CARLOS VALDERRAMA ANDRADE

Nos corresponde presentar un texto de interés no sólo lingüístico sino fundamentalmente histórico: el vocabulario que fray Pedro Simón puso al primer tomo de las *Noticias historiales,* que vio la luz pública en España en 1627, y que por razones arcanas no se incluyó en las ediciones que posteriormente se hicieron: la primera completa que fue la de Medardo Rivas, Bogotá, 1882-1892; las dos que se han hecho en lo que va corrido del siglo aquí en Colombia, por Manuel José Forero, 1953, y Juan Friede, 1982; y la parcial que se hizo en en Venezuela, por Demetrio Ramos, en 1963.

Es posible que se trate del primer vocabulario de americanismos, presentado en forma más o menos sistemática. Lo curioso es que de él se tenía alguna noticia, pero sólo ahora, gracias a la acuciosidad del investigador franciscano Luis Carlos Mantilla lo tendremos como texto de amena lectura y como fuente inapreciable de observaciones que nos trasladan a una época fundamental para nosotros, como que fueron los años en que se fue conformando insensiblemente lo que iba a ser el espíritu y el modo de ser colombianos.

Para el Instituto Caro y Cuervo es una fortuna el poder contribuír con esta edición al rescate de un documento que queda como punto de referencia inicial de estudios e investigaciones que nos han caracterizado ya por tradición en el campo de la filología y la lingüística. Con esta idea lo ofrecemos al público y al especializado mundo de los que han hecho de nuestra lengua el objeto de sus afanes.

Navidad de 1986.

INTRODUCCIÓN

POR

LUIS CARLOS MANTILLA RUIZ, O.F.M.

Hace ya 359 años que vio en España la luz la Primera Parte de las *Noticias Historiales* del franciscano Fray Pedro Simón, en una edición que desde 1872 era considerada como una rareza bibliográfica [1]. Por consiguiente, quienes no tuvieron, o no han tenido, el raro privilegio de conocer aquel viejo volumen publicado en Cuenca en 1627, tampoco han podido conocer la obra completa del gran cronista indiano, ya que ninguna de las ediciones posteriores de su obra —completas o parciales—, habían vuelto a reproducir el vocabulario que se contiene al final de aquel tomo, y que es el que precisamente viene a ser publicado de nuevo en esta edición del Instituto Caro y Cuervo.

Fue el historiador colombiano Fray Gregorio Arcila Robledo [2] el primero que se percató de que el Padre Simón había compuesto un *vocabulario,* apoyándose en la que parece ser la única referencia que el gran cronista hace de esta obra, cuando al hablar de los indios Colimas dice que éstos sentaban sus ranchos en un puesto donde había árboles "que nosotros llamamos, en no sé qué lengua, *guamos,* que son *los que tenemos dichos en nuestro vocabulario,* que en su lengua llaman curí..." [3].

---

[1] Pedro Salvá y Mallén, *Catálogo de la Biblioteca de Salvá,* Valencia, 1872, tomo II, núm. 3404, en donde, refiriéndose a los ejemplares de la edición de Cuenca dice: "Son muy raros los ejemplares, sobre todo con el frontis grabado y las otras 8 hojas preliminares...". Citado por Demetrio Ramos, *El cronista Fray Pedro Simón en el ambiente historiográfico de principios del siglo XVII;* Estudio preliminar a Fray Pedro Simón, *Noticias historiales de Venezuela,* Caracas, 1963 (Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia de Venezuela), tomo I, pág. clxxv.

[2] Me ocupé de la semblanza biográfica del P. Gregorio Arcila, y de la significación de su obra histórica en: *Fray Gregorio Arcila Robledo, historiador franciscano,* en *Boletín de Historia y Antigüedades,* vol. LXX, núm. 741 (1983), págs. 391-418. El catálogo completo de la producción literaria del P. Arcila, se encuentra en Alberto María Lopera, O. F. M., *El Padre Gregorio Arcila Robledo (1890-1958),* en *Archivo Ibero-Americano,* Año XIX (enero-junio 1959), Segunda época, núms. 73-74, págs. 229-239.

[3] Parte II, Noticia VII, Cap. 23. Edición de Medardo Rivas, Bogotá, 1892, tomo III, pág. 219.

De esta fugaz alusión del cronista, cuya lectura hubiera bien podido ser pasada por alto, como ocurrió durante tanto tiempo con la fecha de su propio nacimiento, que él mismo suministra [4], Fray Gregorio Arcila concluía sin la menor vacilación:

"este vocabulario, que como se ve, es cierto que escribió el Padre Simón, y cuyo paradero no conocemos ni sospechamos, era de tema importantísimo y de inapreciable utilidad, pues allí, por lo que insinúa su autor, se estudiaba el castellano americano, y por lo tanto se ha de buscar y averiguar con sumo empeño".

Y a continuación reclamaba para sí el mérito de haber sido el primero en caer en la cuenta de un asunto de tanta importancia lingüística, diciendo que "hasta ahora nadie sabía de esta segunda e interesante obra del fundador de los altos estudios en nuestra Provincia [Franciscana]" [5]. Sin que fuera arrogante su pretensión, y sin que dejase de asistirle razón en lo que afirmaba, porque si era cierto que nadie antes que él había advertido sobre la existencia del vocabulario [6] —o por lo menos ninguno que hubiera hecho caer en la cuenta de él—, la "inapreciable utilidad" que le atribuía aun sin

[4] Cfr. Demetrio Ramos P., *El cronista Fray Pedro Simón: su partida de bautismo implicada en un problema de mayor cuantía*, en *Anuario de Estudios Americanos*, XX (1964), págs. 87-101.

[5] Gregorio Arcila Robledo, *Provincia Franciscana de Colombia: las cuatro fuentes de su historia*, Bogotá, 1950, pág. 67.

[6] Demetrio Ramos, que se documentó tan bien para su minucioso trabajo, no contradice esta aseveración del P. Arcila, y tampoco da cuenta de que alguien hubiese publicado el vocabulario, o parte de él, cuando habla en el cap. XI de su estudio preliminar sobre "Las ediciones de los textos de Simón", págs. ccvi-ccxxi. No deja de ser curioso también que don Rufino José Cuervo no hubiese hecho ninguna alusión al vocabulario en el cap. XI de sus *Apuntaciones críticas sobre el lenguaje Bogotano*, cuando en el núm. 776 habla de que "también ha podido suceder que nos vengan voces de otras lenguas americanas, y esto por el conducto de los españoles, que del primer punto en que las oían las llevaban a otras partes..." (pág. 580 de la 3ª ed., Bogotá, 1881).

conocerlo, salta a la vista ahora que podemos comprobarlo. Lo que ignoró Fray Gregorio —él que fue tan extraordinario bibliófilo—, era que el vocabulario no constituía una obra distinta de las *Noticias Historiales,* sino que hacía estrecha parte de las mismas, porque había sido puesto por el propio Simón al final de la Primera Parte para facilitar al lector la comprensión de esos vocablos "que sólo se usan en estas partes de las Indias Occidentales". Tampoco andaba tan lejos su paradero —como Fray Gregorio suponía—, ya que hay indicios de que conoció un ejemplar de aquella edición príncipe, según se desprende de la siguiente referencia que él hacía: "Esta edición es por extremo rara; la expuso en la Exposición Bibliográfica Colombiana de Bogotá, el doctor Augusto Cuervo"[7]. Referencia que nos empuja a conjeturar dos cosas: que el ejemplar que se mostró en la exposición no tenía las páginas del vocabulario, o que Fray Gregorio sólo pudo verlo tras de una vitrina, como suele acontecer en esta clase de "eventos culturales", pues no cabría explicarse que de haberlo conocido, y hallándose allí el vocabulario, no hubiese puesto fin a su inquietud, dando él mismo por bien servida la diligencia y el "sumo empeño" con que había invitado a los estudiosos a dar con su paradero. Esta razón nos lleva a inclinarnos porque el ejemplar expuesto por Cuervo en Bogotá sí carecía de las páginas del vocabulario, como también debió de suceder con el ejemplar en el que se basó don Medardo Rivas para su edición de 1882, ya que éste tampoco publicó el vocabulario[8]. Igual cosa debió de suceder con el ejemplar que parece haber visto don Manuel José Forero para su edición de 1953, a menos que la cita que hace de la "edición de Cuenca", hubiera sido de segunda mano, porque tampoco en la suya aparece el vocabulario[9].

---

[7] *Provincia Franciscana de Colombia: las cuatro fuentes de su historia,* pág. 66.

[8] En la portada del primer tomo de su edición, Bogotá, 1882, aparece expresamente declarado: *Edición hecha sobre la de Cuenca de 1626.*

[9] Cfr. pág. 62 del primer tomo. Las partes II y III de las *Noticias historiales* fueron

Sea lo que fuere de las anteriores hipótesis, lo que sorprende es que diez años después de que el Padre Arcila Robledo alertó a los estudiosos sobre la existencia del vocabulario y sobre el desconocimiento de su paradero, el español Demetrio Ramos, que conocía la inquietud de nuestro historiador colombiano, y que conocía también la edición de 1627 —habiendo tenido en sus manos el vocabulario—, no solamente se hubiese limitado a subestimar la inquietud del Padre Arcila, sino que decidió que el vocabulario "no merece ninguna consideración para nosotros", extendiendo su criterio valorativo, con osadía, y sin el más mínimo fundamento, a don Medardo Rivas, con esta fantasiosa suposición: "...ni la mereció tampoco a Medardo Rivas, que prescindió de él [del vocabulario] por su ingenuidad..." [10].

Para nosotros resulta incomprensible que Ramos, que aspiraba a hacer una edición completa e impecable de las *Noticias Historiales* en la parte concerniente a Venezuela, hubiese aplicado su criterio de selección precisamente al vocabulario, siendo así que éste se halla al final de la parte que a él le interesaba, pero sobre todo, que había

---

publicadas por Forero en la *Biblioteca de Autores Colombianos*, en 9 tomos (44-52), Bogotá, 1953, precedidas del Estudio preliminar, por Fray Gregorio Arcila Robledo, que es una reproducción, con ligeras variaciones, del que éste había publicado en *Las cuatro fuentes de su historia*, Bogotá, 1950.

[10] El juicio de Ramos sobre el vocabulario es el siguiente: "... Su vocabulario es tan ingenuo que allí nos sitúa términos como balsa, volcán, cacique, canoas, encomendero, mestizo, etc., al lado de vocablos indígenas, nombres de frutas y simples modismos. Todo, además, desordenado dentro de cada letra inicial, como si se hubieran anotado en cada una a medida que se repasaba el libro, en vez de hacer notar al pie de página. Por eso, apenas pasa der ser un desordenado número de palabras, y se advierte que ningún criterio —si no es el expuesto como clave del propio libro— determinó su confección. Por lo tanto, no merece ninguna consideración para nosotros, ni la mereció tampoco a Medardo Rivas, que prescindió de él por su ingenuidad, del mismo modo que se suprimió también el de hechos notables o materias, en su edición", pág. LXXXIX. La afirmación de Ramos no es completamente exacta. En el primer tomo de su edición de *Noticias historiales*, Medardo Rivas reprodujo la "Tabla de las cosas más memorables de la primera parte de esta historia" al fin del tomo, págs. I-XI.

sido colocado allí expresamente por el propio autor porque le parecía que era indispensable *para la inteligencia de algunos vocablos de esta historia*. No acertamos tampoco a entender cómo Ramos, si verdaderamente hizo una exclusión de aquello que no le parecía importante, y por esto suprimió el vocabulario, hubiese publicado en cambio cosas que podrían interesar menos al lector, como las licencias para la aprobación, la tasa, la cédula de aprobación de la impresión, la fe de erratas —que se encuentra al principio de la edición de 1627—, y que incluso hubiera descendido a minucias como el formato del libro, la foliación y hasta el color y peso del papel empleados en aquella edición:

"formato en folio 27 y medio por 20, con caja impresa de 22 por 12 y medio"; "foliación e indicativo ordinal de noticia en cabeza en cada página, seguido de par a impar"; "papel hilo trigueño, sin filigrana especial y aproximadamente de 28 kilos por resma actual" [11].

La exclusión del vocabulario en la publicación de Ramos, por un criterio meramente subjetivo —como él mismo lo declara—, es una imperdonable arbitrariedad, que vino a retardar inconsideradamente el conocimiento de un material de estudio, de inmenso valor para los que verdaderamente se interesan por las cosas americanas. Pero mayor sorpresa causa aun, que 18 años después de la "edición Venezolana" de Demetrio Ramos, cuando apareció en Colombia la novísima edición completa de las *Noticias Historiales*, de Juan Friede, bajo los auspicios de la Biblioteca del Banco Popular (1981), este controvertido historiador, que se muestra tan poco indulgente con Ramos, y que según sus propias palabras en su edición, "para la primera parte fue utilizada la edición de 1627 impresa" [12], tampoco publica

[11] *El cronista Fray Pedro Simón y el ambiente historiográfico...* pág. CLXXIII.

[12] Tomo I, pág. 16.

la "Tabla para la inteligencia de algunos vocablos de esta historia", Cuando —si era cierto que estaba utilizando aquella edición, y pretendía enmendar en la suya las fallas de la de Ramos—, la Tabla debiera haber aparecido en el tomo II, después de la página 485, o sea, después de la *Tabla de las cosas más memorables de la Parte Primera de esta Historia,* que es el lugar que le corresponde al vocabulario en la edición de Cuenca. Con el agravante de que Friede se atreve a anunciar con las siguientes palabras la inclusión del vocabulario en su edición:

"Incluímos en la presente edición el vocabulario que había reunido nuestro cronista y que había sido omitido en las ediciones anteriores. El vocabulario reune voces indígenas y americanismos generalmente empleados en la primera mitad del siglo XVII y constituye un documento de estudio sobre la recíproca aculturación entre los dos sectores de la población americana, indios y españoles"[13].

Pero el vocabulario, pese a un anuncio tan formal y comprometedor, no aparece en ninguno de los seis tomos que componen la edición, y tampoco en el pequeño tomo que encierra los índices. ¿Cómo, pues, explicar tamaña omisión, que precisamente por ser anunciada en forma tan clara al lector, lo sume en la desesperante e ímproba tarea de buscar el vocabulario hoja tras hoja en las innumerables de que se compone la edición completa? Que Friede, preocupado por hacer definitivamente la más perfecta edición de las *Noticias Historiales,* subsanando los defectos de las precedentes, hubiese sacrificado ese prestigio omitiendo el vocabulario por razones de extensión, cuando su publicación no le habría llevado más de una docena de páginas, es una conjetura insostenible en el caso de un historiador serio,

[13] Tomo I, pág. 17.

como lo es Friede. Pero que tal omisión hubiese obedecido a mero olvido del editor —imperdonable en quien buscaba la exactitud y fidelidad a los originales del propio Simón—, es cosa que nos resistimos a sospechar. Como tampoco cabría sospechar que al declarar expresamente la publicación del vocabulario, Friede hubiera querido ganarse méritos anticipados al de una eventual publicación posterior, pues las intenciones nunca son objeto de historia ni de méritos.

La edición de las "Noticias Historiales" de 1637

Aunque Juan Friede afirma que en la Biblioteca Nacional de Bogotá se conserva un ejemplar de las *Noticias Historiales* de aquella edición príncipe de 1627[14], por lo que nosotros pudimos averiguar allí mismo, dicho tomo no existe, y tampoco existió años atrás, según se desprende de lo que decía el Padre Arcila Robledo en 1950, que sólo lo vio en la exposición bibliográfica del doctor Augusto Cuervo. Se encuentra, en cambio, un ejemplar de la edición de 1637, en la sección de Libros raros y curiosos, bajo la signatura 987.S45n67. De la existencia de este ejemplar —de la que no da cuenta Friede—, habló en cambio Demetrio Ramos en 1963 (aunque en ese año tenía una catalogación distinta a la de hoy), si bien, a pesar de las características que identifican a este ejemplar como una edición distintas de la de 1627, Ramos insiste en que se trata de la misma edición príncipe a la que solamente se le habría cambiado la portada, explicando su conjetura de la siguiente manera: "que se imprimieron más ejemplares del texto que del grabado... y por eso al encuadernar la edición se encontraron que les faltaban algunos pliegos de preliminares y muchos más grabados de portada", por lo cual, "tuvieron, pues, que improvisar una nueva portada al dar salida a los últimos volúmenes,

[14] Tomo I, pág. 13.

que fue impresa en esa circunstancia con el año de 1637 por error, o porque ese fue el año en que se vendieron los últimos ejemplares" [15]. La imposibilidad de confrontar este ejemplar con aquel otro de la edición príncipe de 1627 —del que tenemos tantas razones para sospechar que carece de las páginas del vocabulario—, nos impide entrar a discutir la hipótesis de Ramos. Pero sea lo que fuere del caso —que para nada afecta el propósito de esta publicación—, el hecho concreto es que gracias a este precioso ejemplar de nuestra Biblioteca Nacional —cuya copia facsimilar, de la carátula y de la tabla de vocablos, se reproduce aquí—, hemos podido finalmente venir al conocimiento del famoso vocabulario del Padre Simón, que siendo parte complementaria de sus *Noticias Historiales*, tiene en sí su propio valor, independiente de aquéllas.

El conocimiento de las "Noticias Historiales" en el Nuevo Reino de Granada

Sabido es del mérito tan grande que contrajo con la historiografía nacional el doctor Medardo Rivas [16], quien publicó en su propia imprenta de Bogotá entre 1882 y 1892 las *Noticias Historiales*, en cinco tomos, aun con las "deficiencias" de transcripción en que tanto

[15] *El cronista Fray Pedro Simón y el ambiente historiográfico...* pág. CLXXVI.

[16] Don Medardo Rivas nació en Bogotá el 4 de junio de 1825. Recibió el doctorado en Jurisprudencia en el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, en el cual más tarde fue catedrático, como lo fue también en otras universidades. Cónsul General en la República de Venezuela durante la administración del General José Hilario López. Secretario del Senado de la República, Diputado a la Asamblea Constitucional de Cundinamarca, Gobernador del Distrito Federal, Representante al Congreso, Senador de la República, Ministro de Guerra y Marina, Cónsul de Colombia en Alemania y en Francia, Cónsul de la Argentina y del Ecuador en Bogotá. Autor de una vastísima obra literaria que incluye diversos géneros. Tenía su propia imprenta en Bogotá. Hoy se recuerda más por su obra *Los trabajadores de tierra caliente*, y desde luego, su nombre quedó inmortalizado con la edición completa de las *Noticias Historiales*. Falleció el 11 de septiembre de 1901.

hincapié hace Ramos, y desde luego, Friede, sin reparar estos dos historiadores en el gigantesco esfuerzo que supuso para Rivas llevar a cabo tan ardua tarea en aquellos calamitosos años de nuestra historia nacional, asediada por las guerras civiles y por la escasez de medios económicos. A pesar de que aquella fue la primera edición completa de las *Noticias Historiales*, en el Nuevo Reino de Granada ya se conocían y se consultaban desde la segunda mitad del siglo XVII, gracias a una copia manuscrita que paraba en poder del escribano real Juan Flórez de Ocáriz. Como prueba de esto, baste el siguiente ejemplo: el 3 de abril de 1660 se presentó ante la Real Audiencia, Isidro Madero, en nombre del capitán Lucas de Laguado, encomendero vecino de la ciudad de Mérida, para pedir

"que al derecho de mi parte conviene que don Juan Flórez de Ocáriz, vuestro escribano de Cámara, me dé una certificación al pie de esta petición de lo que el Padre Fray Pedro Simón, Provincial que fue de la Orden de señor San Francisco, escribió sobre la poblazón y fundación de la ciudad de la Grita y sus monasterios, que para en su poder..." [17].

Solicitud que fue respondida en la siguiente forma:

"En cumplimiento del decreto de suso, yo don Juan Flórez de Ocáriz, escribano de Cámara y mayor de Gobernación en la Audiencia y Cancillería Real de este Nuevo Reino de Granada, certifico que por unos papeles que están y pasan en mi oficio en que se hace relación de las conquistas y poblazones de las ciudades de este Reino, escritas por el Padre Fray Pedro Simón, de la Orden de señor San Francisco, está un capítulo del tenor siguiente:

"Capítulo: A los primeros del mismo año de setenta y ocho, vino a esta Provincia Comisario de veinte y dos frailes que trajo a ella de España el Padre Fray Pedro de Azuaga, de quien luego ha-

[17] *Archivo de la Provincia Franciscana de Colombia*, tomo V, fol. 459.

blaremos. En el de setenta y nueve pidió en España el capitán Francisco de Cáceres, conquistador y gobernador de la ciudad del Espíritu Santo de la Grita y sus provincias, a nuestra Orden le diesen religiosos para fundar conventos y una Provincia en aquéllas que él había conquistado y las demás que en sus contornos pretendía conquistar. Levantaba con tantas ponderaciones de palabras la grandeza de aquellas tierras, que hacía pareciesen así y mucho más lo que de ellas decía (costumbre ordinaria de los que en España y otras tierras tratan de éstas), y para aficionar los oyentes a que dejando las suyas vengan a poblarlas, como sucedió en esta ocasión, pues entendiendo los Reverendísimos de nuestra Orden que era lo que el gobernador decía, y otra cosa de lo que son aquellas tierras de la Grita (dicha así por los españoles por la mucha que daban los indios en las guazavaras, cuando los conquistaron), se puso en práctica en el Capítulo General que se celebró en París aquel mismo año de mil y quinientos setenta y nueve (en que salió por Generalísimo el Reverendísimo Padre Fray Francisco de Gonzaga y por Comisario General de las Indias el padre Fray Francisco de Guzmán), la erección de una nueva Provincia en aquellas partes de la Grita, de que se tomó resolución se erigiese y ordenó que viniese por Comisario de ocho religiosos para el intento un Padre llamado Fray Francisco de Maqueda. Pasó desde España el mismo año el dicho Padre con los de su comisión, con licencias del dicho Comisario General de las Indias y llegó al puerto y ciudad de Cartagena, desde donde subió a la de la Grita con ellos y a los fines del dicho año, y dando luego principio a la fundación de un convento en la ciudad del Espíritu Santo de la Grita, quedando en él algunos religiosos. Pasó el resto de los demás a fundar otro a otra población que había más adelante a la parte del este inclinada al norte de éste, llamada la Villa de Barinas, uno de los famosos pueblos en todas las naciones que hoy tiene el mundo por el mucho y fino tabaco que se coge en él, donde estuvieron doctrinando los pocos indios o aquellos que por entonces estaban de mala paz, hasta el tiempo que luego diremos. Cumplióse en esta sazón el del Provincialato del Padre Fray Francisco Serón, y juntándose a Capítulo la Provincia en este convento de Sanctafé a la mitad de ochenta, eligieron en Provincial al dicho Padre Fray Pedro de Azuaga, hijo de la santa Provincia de Toledo, hombre muy docto y

que escribió un muy docto libro de la abominación del pecado, si bien no salió a luz por haber muerto el autor antes que pudiera esto tener efecto. A pocos meses de su Provincialato, echando de ver el Padre Fray Francisco de Maqueda en la ciudad y convento de la Grita, cuán de poca sustancia era toda aquella tierra y ser cosa excusada aguardar a que lo fuese por los pocos fundamentos que había para ello, y tan poca tierra conquistada y los indios que lo estaban de tan poca seguridad (pues aún hoy no la tienen del todo), intentó dejar la tierra y convento y venirse a esta Provincia del Reino con todos sus religiosos, de que se siguió (no siendo todos de unos intentos en especial los del gobernador Cáceres), que habiéndoselos conocido lo detuvieron con violencia, si bien no fue bastante para que después de algunos días que la sufrió del gobernador no tuviese efecto su venida y diese la obediencia por él y por los demás al dicho Provincial de ésta, Azuaga, en este convento de Santafé donde se vido con él. Admitió el Provincial, vistas las razones que para ello propuso, y dio por incorporado al dicho Padre Maqueda, conventos y frailes de su comisión. Pero los que se quedaron en los conventos mientras el Maqueda vino a hacer esto, no pudiendo resistir a la fuerza que les hacía el gobernador por salir con sus intentos de que aquélla fuese Provincia, se juntaron los pocos que había y eligieron en Provincial a un Fray Juan de Porras Mallorquí, que había venido desgaritado de la isla de Santo Domingo y lo habían recibido e incorporado en aquella Provincia de la Grita. Cuando supo la elección del Provincial, el de ésta envió algunos religiosos con recados para que trajeran a ella el dicho nuevo Provincial, el cual cuando supo llegaban a la ciudad de la Grita procuró poner en cobro su persona volviéndose a la provincia de Santo Domingo donde había venido, y así no pudiendo haberle a las manos, trajeron algunos de los demás religiosos, quedando otros en los dos conventos, que vinieron después y tuvieron voto en el Capítulo que se siguió en esta Provincia como hijos e incorporados en ella con los dos conventos, con que se apaciguó todo, y permanece hasta hoy el de la ciudad de la Grita (porque el otro despobló por inconvenientes que hubo), incorporado en esta Provincia del Nuevo Reino. Tiene a su cuidado tres doctrinas sujetas al Guardián de él, que por los pocos naturales que han ido quedando en aquellas tierras, no tiene más, pues si más indios tuviera a más se

acudiera, como lo ha hecho siempre desde estos tiempos que decimos sin que hayan entrado religiosos de otras Órdenes, ni aun clérigos, a hacer esto desde que se conquistaron, que fue el año de setenta y dos, como después diremos largamente" [18].

Este capítulo, que corresponde al VIII, de la VII Noticia, Parte II —que confrontado con las ediciones mencionadas que lo contienen, resulta idéntico—, demuestra con toda evidencia que Flórez de Ocáriz poseía una copia de las *Noticias Historiales,* pero sobre todo que a ella se acudía como fuente segura de información histórica, apelándose a su testimonio para efectos jurídicos, como era el caso para el que requería Isidro Madero el capítulo que hemos transcrito. Era, pues, una obra de consulta, aun antes de publicarse.

Curiosamente, en cambio, la Provincia Franciscana, de la cual Fray Pedro Simón había sido hijo diligentísimo y su Ministro Provincial, no parece que hubiera tenido una copia de las *Noticias* en el siglo XVII, y solamente vino a mandarla sacar ya bien entrado el XVIII, como se colige de una escondida referencia concerniente al segundo provincialato del Padre Fray Dionisio de Camino. Hacia el año de 1746, éste andaba defendiéndose de ciertas acusaciones sobre presuntos abusos de dinero durante la segunda gestión de su provincialato (1740-1743), y dentro de la justificación que hacía de los gastos que había hecho hablaba de *otros doscientos pesos que pagué para que trasladaran la Historia de Fray Pedro Simón que no está impresa* [19]. Lo que indica que la copia completa de las *Noticias,* o de las partes que no estaban impresas, entró en posesión de la Provincia entre 1740 y 1743 [20].

---

[18] *Ibidem,* fol. 459v-461r.

[19] *Archivo de la Provincia Franciscana de Colombia,* tomo I, fol. 192r.

[20] Esta copia se conservaba en el convento de San Francisco de Bogotá a comienzos del siglo XIX, según las averiguaciones hechas por Demetrio Ramos, que se desprenden del testimonio de H. Ternaux-Compans, quien decía haber visto la segunda y tercera

De los dos testimonios anteriores puede afirmarse que las *Noticias Historiales* eran conocidas, y podían ser consultadas en Bogotá, tal vez sin mucha facilidad, antes de la afortunada edición de don Medardo Rivas.

La biografía de Fray Pedro Simón

Grande semejanza con las vicisitudes que tuvo la edición de las *Noticias Historiales,* guarda la biografía de su ilustre autor, que se ha ido reconstruyendo lentamente, con base en fragmentos aislados, pero de la que aún resta mucho por averiguar. La misma fecha de su nacimiento fue objeto de hipótesis complicadas[21], y sólo recientemente vino a caerse en cuenta de que ésta la había dado él mismo, pero que andaba enredada en la maraña de sus infinitos datos, cuando al tratar de la expedición que llevó a cabo el capitán Diego de Bocanegra contra los indios de Gualí, por comisión de Jiménez de Quesada, Simón declara "que fue entrado ya el año de mil y quinientos y setenta y cuatro, en el que yo nací"[22].

Tampoco se sabía la fecha de su muerte, de la que solamente vino a dar noticia en 1975 el jesuíta Juan Manuel Pacheco[23], y que nosotros, posteriormente, pero sin percatarnos del trabajo de éste, vol-

---

parte de la obra en manuscrito, "de la main de l'auteur au couvent des franciscains de Santa-Fe de Bogotá", y del testimonio del General Joaquín Acosta, quien al hablar de los manuscritos de Simón existentes en Bogotá, menciona el del convento, en donde "fuí auxiliado con toda deferencia por los reverendos prelados de los conventos de San Francisco...". Cfr. DEMETRIO RAMOS P., *El cronista Fray Pedro Simón y el ambiente historiográfico...*, págs. CXCVI y CXCVII. Aquel manuscrito debió desaparecer del Archivo Provincial en 1861 con ocasión de la confiscación de los bienes eclesiásticos decretada por T. C. de Mosquera.

[21] Como la de DEMETRIO RAMOS P., citada en la nota 4.

[22] Parte III, Noticia VII, Cap. 28. Edición de Medardo Rivas, tomo V, pág. 241.

[23] *Historia Eclesiástica,* tomo II: *La consolidación de la Iglesia, siglo XVII,* en *Historia Extensa de Colombia,* vol. XIII, Bogotá, 1975, pág. 574.

vimos a repetir como "un novedoso descubrimiento", en nuestro artículo *Sobre la muerte del cronista Fray Pedro Simón,* que apareció en el *Boletín de Historia y Antigüedades.* El desconocimiento de estos dos trabajos, el de Pacheco y el nuestro, hizo que Juan Friede en la introducción a su edición de las *Noticias,* dijera que "la última fecha relacionada con la vida de fray Pedro Simón... es el principio del año 1626, cuando el cronista habla de un nido que hizo en su celda para abrigar un pájaro que le visitaba"[24]. El mismo desconocimiento de los dos citados trabajos llevaba recientemente al franciscano español Fray Juan Meseguer a decir: "Mucho tiempo hemos tenido que esperar para estar seguros de cuándo nació el historiador de Venezuela y Colombia. No sé cuánto tendremos que aguardar para saber la fecha de su muerte..."[25].

De todas maneras, gracias a estos tardíos hallazgos documentales, hoy podemos afirmar con seguridad que Fray Pedro Simón vivió 53 o 54 años (habiendo nacido en 1574 y fallecido en 1627 o 1628), edad ciertamente prematura —según cálculos humanos— como para que se tronchara tanta y tan variada actividad. De estos 54 años fecundos, 24 o 25 —que equivalen casi a la mitad— los transcurrió en el Nuevo Reino de Granada, cuyas grandes extensiones, según su propio testimonio, "pocas hay o ningunas que no haya pisado, y con el oficio de Provincial, todo el Río Grande y costa de Santa Marta y Cartagena he dado vista, en que he podido informarme y hacerme capaz de las cosas de por acá, por vista de ojos..."[26].

De la otra mitad de su vida, transcurrida en España antes de su embarque hacia nuestro suelo —que hubo de ser tan fecunda como lo fue en estas tierras—, es muy poco lo que se sabe. Fray Juan Me-

---

[24] Tomo I, pág. 28.

[25] *Fray Pedro Simón, misionero e historiador. Su vida en España,* en *Archivo Ibero-Americano* 169-170 (1983), pág. 226.

[26] *Prólogo al lector* (cfr. edición de Friede, tomo I, pág. 94).

seguer, que se ha esmerado en precisar los episodios de esa etapa, sólo ha podido conjeturar con base en el rastreo sobre la legislación de la Orden Franciscana, que debió vestir el hábito seráfico a los 15 o 16 años, es decir, en 1589-1590; que hacia 1591-1592 comenzó sus estudios encaminados al sacerdocio, habiéndolos concluído hacia 1599-1600, coronando su carrera con la ordenación sacerdotal a los 25 o 26 años, y comenzando el ejercicio de su cátedra de artes hacia 1601 o 1602[27]. Elementos biográficos que ciertamente nada introducen de novedoso en la vida de un franciscano de aquella época, por cuanto ese era el proceso ordinario determinado por las Constituciones Generales para los candidatos al sacerdocio. Que Fray Pedro Simón mantuvo con orgullo su título de "hijo de la Provincia de Cartagena en Castilla" y el de ser "natural de la Parrilla, obispado de Cuenca", sí es un hecho indiscutible, pues amarró ambos a su nombre en la portada de las *Noticias,* demostrándose con ello más hijo de aquella que había sido su Provincia madre, que de esta del Nuevo Reino, de la que había sido su Provincial y a la que había consagrado los mayores desvelos y trabajos de su vida. Paradójicamente, en cambio, en la extensa *Chronica de la santa Provincia de Cartagena,* compuesta por Fray Pablo Manuel Ortega, y editada en Murcia en 1646, es bien modesto y compendioso el lugar que se le reserva a este hijo que tanto renombre viniera a darle desde América. Hablando de los escritores de aquella Provincia, dice el autor:

"El sexto es el M.R.P. Pedro Simón, el cual dio a la luz pública un libro que tituló Noticias Historiales o Historia de las Indias Occidentales, Parte I, y se imprimió en Cuenca el año de 1627. Fue el M.R.P. Fray Pedro Simón natural de la villa de San Laurencio de la Parrilla, muchas veces nombrada, en el obispado de Cuenca. Pasó a la América con deseo de aplicarse al cultivo de aquella tan dilatada

[27] Juan Meseguer F., O.F.M., *Fray Pedro Simón, misionero e historiador...*, pág. 225.

heredad del Señor en la conversión de las almas: y habiendo penetrado hasta la Provincia del Nuevo Reino de Granada, fue en ella algunos años Lector de sagrada teología; se calificó por el Santo Oficio de la Inquisición de aquel reino, y últimamente fue Ministro Provincial de aquella Provincia"[28].

A diferencia de lo muy poco que se sabe de nuestro cronista durante los 27 años de su vida en España, el itinerario y la cronología de sus actividades en el Nuevo Reino de Granada es posible reconstruírlo, *grosso modo,* desde el año 1604, que fue cuando desembarcó en las costas de Cartagena hasta el de 1627, en el que muy presumiblemente murió.

En mayo de 1605 comenzó a leer el curso de artes a sus alumnos —frailes y seglares— en el convento de la Purificación de Santafé de Bogotá, inaugurando de este modo los estudios superiores en la Provincia, que para eso había sido invitado a venir por el Padre Fray Luis de Mejorada. Dos años más tarde, en el Capítulo que tuvo lugar en Santafé el 7 de septiembre de 1607, ascendía al cargo de Definidor Provincial para el trienio que expiró el 1º de julio de 1610[29]. Siendo el cargo de Definidor de tanta responsabilidad cuanto de tan poca actividad, no creemos que el Padre Simón se hubiese contentado con darse a la ociosidad sino que por el contrario, pudo ser en este trienio cuando se dio más de lleno a la tarea de comenzar sus *Noticias Historiales,* alternando, desde luego con su cátedra, en la que según él mismo, gastó "los más bellos años leyendo artes y teología"[30]. Por otra parte, fue durante ese trienio cuando hizo algunas de sus correrías, entre otras la de tres meses en 1607, cuando viajó con la

[28] Pág. 73. Esta crónica fue publicada en edición facsimilar en Madrid, 1980 (tomo I) y 1981 (tomo II), en *Colección Crónicas Franciscanas de España.*

[29] Archivo Nacional de Bogota, *Conventos 59,* fol. 182r.

[30] *Prólogo al lector* (cfr. tomo I, edición de Friede, pág. 93).

comitiva que acompañó al Presidente de la Real Audiencia, don Juan de Borja, en su expedición contra los indios Pijaos, en la que también iba otro franciscano, el Padre Fray Antonio del Castillo[31]. Si en el año de 1611 Fray Pedro Simón era el Guardián del recién fundado convento de la Recolección de San Diego de Bogotá, lo más seguro es que había sido elegido para el cargo el primero de julio del año anterior, cuando tuvo lugar el Capítulo Provincial que nombró a Fray Francisco Silíceo para que rigiera los destinos de la Provincia. El dato de aquella guardianía (cargo que ordinariamente se creaba en los Capítulos Provinciales) resulta inequívoco, pues se contiene en una carta que envió el Presidente Borja al Rey el 15 de junio de 1611, en la que intercede por la licencia para el funcionamiento de aquel convento:

"El convento de San Diego que está extramuros de esta ciudad de Santafé ha más de cuatro años que se fundó... Hay en él algunos religiosos que viven ejemplarmente y entre ellos se señala su Guardián, llamado Fray Pedro Simón, religioso de muy buenas letras, vida, penitencia y ejemplo..."[32].

En el año de 1612 vino a la Provincia el padre Fray Francisco de Herrera, nombrado como primer Vicecomisario General de las Provincias del Nuevo Reino, Quito y Santa Cruz de Caracas, y lo más seguro es que en el nuevo Capítulo que éste celebró a 12 de julio, hubiese nombrado a Fray Pedro como visitador de la seráfica Provin-

[31] "...Pues el año de mil seiscientos siete hice una entrada con el Presidente de esta Real Audiencia, don Juan de Borja, a las tierras y provincias de los pijaos, cuando las conquistas y pacificaciones de ellos andaban más en su fuerza, y llegamos a la que estaba hecha en los Totumos, que llamaban el Fuerte de las Nieves, bien dentro de las provincias de estos indios, donde vi y me informé de las costumbres, ritos, guerras y otras cosas de aquellas provincias...". *Prólogo al lector* (cfr. tomo I, edición de FRIEDE, pág. 94).

[32] Cfr. JUAN FRIEDE, tomo I de su edición, pág. 63.

cia de Caracas, pues según testimonio del propio Simón, refiriéndose a la visita de aquellas partes del oriente venezolano, "lo experimenté andando por ellas visitándolas el año de seiscientos y doce"[33]. Todo parece indicar que aquella comisión no sobrepasó un año, pero desconocemos, en cambio, las actividades subsiguientes del cronista a su regreso al Nuevo Reino hasta el año de 1617 cuando de cierto aparece nombrado Guardián del Convento Máximo de la Purificación de Santafé, en el Capítulo de 6 de enero. No cabe duda que durante el período anterior hubiese proseguido el ejercicio de la cátedra, pues de otra manera no habría hecho el acopio de años que requería la concesión del título de Lector Jubilado que recibiría en el año de 1623. De su paso por la guardianía del Convento Máximo quedó la huella memorable de la construcción del acueducto para su comunidad, la sillería para el coro de la iglesia, la ornamentación y enladrillado del claustro principal, la adquisición de un lujoso mobiliario para la sacristía, y el órgano del templo, que hizo traer de Castilla[34]. Siendo el Convento Máximo de Santafé la casa principal de la Provincia, como su nombre lo indica, con tanta y tan variada actividad y con tan crecido número de religiosos, pues era casa de noviciado, de estudios, enfermería, y cabecera de varias doctrinas, los problemas que debía afrontar el Guardián le impidieron continuar consagrado a la cátedra de teología hasta el año de 1620 cuando cesó en aquel cargo. Prueba de esto es que en la Tabla de oficios emanada del Capítulo Provincial, que tuvo lugar en enero de 1620, Fray Pedro apa-

---

[33] Parte I, Noticia V, Cap. 18. También lo relata de manera más explícita cuando dice: "Después me mandó la obediencia fuese a visitar la provincia de la gobernación de Venezuela, laguna de Maracaibo, Caracas, Cumaná, Punta de Araya... Cubagua, la Margarita, Puerto Rico, isla o ciudad de Santo Domingo, y volví por la de Coro, acabada la visita, a ésta de Santafé". *Prólogo al lector* (cfr. tomo I, edición de Friede, pág. 94).

[34] Gregorio Arcila Robledo, O.F.M., *El acueducto, órgano y la sillería de San Francisco (de Bogotá)*, en *Voz Franciscana*, 125 (1936), págs. 43-45; 126 (1936), págs. 76-78.

rece "instituído" como Lector de Prima del Convento Máximo. De haber estado antes ejerciendo el mismo oficio, hubiese aparecido, al lado de su nombre, la palabra *continuatur*, como se usaba invariablemente en las Tablas Capitulares[35]. Ya por esta época comenzaba a insinuarse el nombre de nuestro cronista para el cargo de Ministro Provincial, como lo manifiesta el hecho de que habiendo fallecido el Padre Fray Juan Núñez al año siguiente de su nombramiento, dos nombres saltaron para que uno de ellos sucediera a aquél: el de Fray Pedro Simón y el de Fray Francisco de Aldana, si bien la elección no recayó en esta ocasión en Fray Pedro[36]. En la Congregación provincial que celebró el Padre Aldana el 13 de julio de 1621, que creó nuevos oficios, el Padre Simón fue confirmado en la cátedra de teología[37], que siguió dictando hasta el 7 de junio de 1623, cuando le fue conferido el grado de Lector Jubilado, según se contiene en el siguiente registro de un acta definitorial:

"En este Capítulo que celebró esta Provincia de Santa Fe a los 7 del mes de junio de mil y seiscientos veinte y tres, presidiendo en él nuestro M. R. P. Fray Pedro Becerra, Vice Comisario General de esta Provincia y de la de Santa Cruz de Caracas, estando en pleno definitorio, fue electo nuestro Muy Reverendo Padre Fray Pedro Simón en Lector Jubilado. Así lo ordenaron y mandaron, de que doy fe: Fray Gregorio Guiral, definidor y secretario"[38].

De este modo venía a coronar nuestro cronista su larga trayectoria de profesor de filosofía y teología, que había comenzado en 1605, y en quien debían concurrir fielmente las condiciones si-

[35] Biblioteca Nacional de Bogotá, *Sección de Libros raros y curiosos, manuscrito 133*, fol. 15v.

[36] *Ibidem*, fol. 18r.

[37] *Ibidem*, fol. 19r.

[38] *Ibidem*, fol. 22v.

guientes que estaban declaradas por las Constituciones Generales de la Orden:

"...Los lectores que hubieren leído tres años enteros lógica y filosofía en la Religión o en el siglo, y después, por doce años continuos la sagrada teología, sin interrupción; o el que hubiere leído quince años continuos la teología, aunque no haya leído artes, todos de allí adelante sean jubilados y gocen de voz activa y pasiva en todos los Capítulos Provinciales, como si fuesen perpetuos Guardianes, y precedan siempre y en cualquiera parte a todos los que fueren Definidores..." [39].

Debió de ser equivocación del Secretario de la Provincia el haber apuntado como fecha en la que se le otorgó el título de Lector Jubilado al Padre Simón el 7 de junio, ya que su elección para el cargo de Ministro Provincial tuvo lugar el 3 de junio y en este día se le anotaba entre los diversos títulos aquél: tuvo que ser, por consiguiente en las sesiones preliminares al Capítulo, cuando se le confirió ese galardón. Se conserva el libro del definitorio en el cual consta la

"Elección de nuestro Padre Fray Pedro Simón, Lector Jubilado, Calificador del Santo Oficio y Ministro Provincial de esta Provincia del Nuevo Reino de Granada, hecha en tres de junio de mil y seiscientos y veinte y tres años por nuestro Muy Reverendo Padre Fray Pedro Becerra, Predicador, Padre perpetuo de la Provincia de San Francisco de Quito, Guardián del dicho convento y Vice Comisario General de estas Provincias del Nuevo Reino de Granada, por nuestro Muy Reverendo Padre Fray Juan Moreno Verdugo, Predicador, Padre perpetuo de la Provincia de Granada, Comisario General de todas las Provincias del Perú y Tierra Firme" [40],

---

[39] *Estatutos Generales de Barcelona para la Familia Cismontana, Del Estudio,* núms. 16 a 18, Sevilla, 1634, pág. 51.

[40] Biblioteca Nacional de Bogotá, *Sección de Libros raros y curiosos, manuscrito 133,* fol. 23r.

dato que corrobora la noticia que el mismo Simón dio de aquella elección, cuando escribió:

"...Vino a su tiempo de la Provincia de Quito el Padre Fray Pedro Becerra, Padre perpetuo de ella, a visitar ésta, y habiendo concluído con la visita y juntado a Capítulo los Padres de ella en este convento, en 3 de Junio de mil seiscientos veintitrés (1623), me eligieron por Provincial con todos los votos del Capítulo, aunque bien sin méritos, que se sirva el Señor dármelos y fuerzas para que pueda cumplir con mis obligaciones..." [41].

Como Provincial mostró el Padre Simón su predilección por fomentar los estudios en la Provincia, confiando más en la posibilidad que para ello podría venirle de su España nativa, que de las que podía explotar entre los frailes criollos, por lo cual envió a pedir refuerzos a la Península, según se contiene en un acta definitorial del 25 de agosto de 1623:

"Se trató [de que siendo] una de las cosas más importantes que tiene a la sazón la Provincia es de que se traigan hasta una docena de religiosos de los Reinos de España, donde nuestro Reverendísimo ordenare, hombres graves y doctos, y en especial que los seis de ellos sean lectores de teología, o que la puedan leer a lo menos seis de ellos, y los demás buenos predicadores",

insistiendo incluso en

"que si acaso Su Majestad denegase el hacer la costa a los dichos doce religiosos que se pretenden traer, se obligase la Provincia a traer a su costa y pagar la que se hiciere de seis religiosos, desde sus Provincias hasta el convento de Cartagena de esta nuestra..." [42].

---

[41] Parte II, Noticia VII, Cap. 13. Edición de Medardo Rivas, tomo III, pág. 126.

[42] Biblioteca Nacional de Bogotá, *Sección de Libros raros y curiosos, manuscrito 133*, fols. 28v y 31r.

Celebró el Padre Simón la Congregación intermedia correspondiente a la mitad de su provincialato en el convento Máximo de Santafé el 13 de diciembre de 1624 [43]. El 10 de agosto de 1625 se encontraba en la doctrina de Cucunubá, reunido con los Definidores para eligir Guardián del convento de la Recolección de Santafé por haber renunciado al oficio el que había sido elegido en la Congregación intermedia [44]. El 28 de agosto de 1626 se hallaba en el convento de Guaduas, juntamente con el Padre Fray Pedro Becerra y el cuerpo definitorial en las reuniones preliminares al Capítulo Provincial, que habiendo tenido lugar en la primera semana de septiembre de aquel año, nombró por sucesor suyo en el provincialato a Fray Francisco Evangelista, en tanto que él era elegido como Guardián del convento de San Diego de Ubaté [45]. Allí mismo, en la placidez de tan hermoso valle, inmortalizado con la presencia de un hombre tan superior, debió sorprenderle la muerte entre octubre de 1626 y el 7 de mayo de 1628, ya que en esta última fecha se mencionaba su nombre con las palabras "que sea en gloria" [46].

El anterior es el periplo histórico de nuestro gran cronista. Bastante esquemático, por cierto, pero sobre todo insuficiente como para poder tejer la biografía espiritual de un hombre cuyo legado histórico continúa alimentando tantos aspectos del pretérito colonial de nuestra patria. Tampoco creemos que de la lectura de su extensa obra puedan entresacarse los rasgos de su supuesta "inclinación nacionalista" o de su "posición anti-indigenista", como temerariamente ha creído poder clasificarlo Juan Friede al decir que:

"...La inclinación nacionalista que trajo desde España, su patria, nunca lo había abandonado. Esta postura trasluce en muchas

[43] *Ibídem*, fol. 37v.
[44] *Ibídem*, fol. 38v.
[45] *Ibídem*, fol. 43v.
[46] *Ibídem*, fol. 47v.

partes de su historia y lo inclinó decididamente hacia el partido colonialista: por el Rey y por la patria; postura que conservó durante toda su vida, por la cual gozó de franco apoyo y aprecio en las esferas oficiales del Nuevo Reino de Granada, como también entre los frailes de su Orden..." [47].

Pero si la cronología de las actividades de Fray Pedro Simón en el Nuevo Reino de Granada no es suficiente para llenar su semblanza espiritual como fuera de desear, al menos nos permite saber que nuestro cronista era hábil para dirigir frailes y comunidades, y que incluso fue propuesto para que ciñera una mitra [48], amén de sus dotes para el sacrificado oficio de la cátedra. Sin embargo, no fueron aquellas cualidades las que le abrieron paso, y puesto descollante en la historia: su memoria ha sobrevivido tres siglos y medio después de su muerte, porque se consagró con toda seriedad a escribir sus *Noticias Historiales de las conquistas de Tierra Firme*.

El sentido de la observación en Fray Pedro Simón

Lo que más llama la atención en el autor de las *Noticias Historiales* es su agudo sentido de observación de la naturaleza en general y el estilo desenfadado y casi candoroso, pero sobre todo exento de todo tecnicismo, con que describe las cosas. Para Fray Pedro Simón no había objeto que no mereciera su atención, y esta característica tan peculiar le permitió dejar descritas numerosísimas cosas que incluso parecerían triviales al hombre común. Le interesaban, sin embargo, más que los caracteres humanos, las plantas, los animales, los fenómenos geológicos y geográficos, las costumbres de los pueblos. Por entre la tupida selva de sus *Noticias* se tropieza a cada paso con

[47] Juan Friede, tomo I de su edición, pág. 25.
[48] Juan Friede, tomo I de su edición, documento 5, pág. 66.

esta clase de descripciones, con detalles primorosos e ingenuos, que tornan sumamente agradable su lectura, porque además la hacen comprensible. Precisamente el vocabulario fue agregado a las *Noticias* para ayudar todavía más al lector en la cabal comprensión de los términos que iba utilizando. Tomemos al azar algunos ejemplos que demuestran ese agudo sentido de la observación de nuestro cronista.

Narrando las penalidades de los soldados de Jiménez de Quesada en su navegación por el río de la Magdalena, dice que a las destemplanzas del tiempo se agregaban "muchas llagas penosísimas", causadas por los gusanos que se les criaban en la carne, que se los comían en vida; pero no puede dejar de describirlos:

"Esta plaga de gusanos es general en muchas partes de las Indias, y en este Río Grande de la Magdalena ... Críanse estos gusanos en lo más sano del cuerpo, en especial en las espaldas y lados de las costillas, y sin hacer llaga ni postema, van creciendo allí dentro de la carne hasta que se hacen gruesos como un cañón ordinario de ala de pluma de gallina, y mayor, deja en la parte de fuera, en la carne, una boquilla, como picadura de alfiler, por donde debe de resollar, y ésta le es de tanta importancia, que para ahogarlo no se hace más que cerrarla con un parchecito de trementina, diaquilón o carafia que se le pone por encima, y luégo sale muerto con facilidad, y el mismo parche cura la abertura que el gusano deja.

"Sobre la generación de estos gusanos, por ser tan peregrina, se han levantado varias opiniones, cuál sea la más inmediata causa que los engendra: unos dicen que de las aguas tan ordinarias de éstas con aquella humedad y el calor del tiempo, se corrompe aquella materia que está en los poros, y de ahí se engendran; otros echan por otro camino y dicen que alguna mala influencia como hace se hagan apostemas, hace también se corrompa la carne y críen; otros dicen que se engendran de la picadura de unos mosquitos que acá llaman zancudos y en España bienteharé, los cuales suelen asirse y chupar unas frutas de unos árboles que llaman manzanillos, que son venenosísimas, y en picando, después de haberlas comido o chupado, se engendra de la picadura aquel gusano; pero la verdad es, como la han

sacado de rastro con certidumbre hombres muy experimentados en jornadas y me lo han certificado y yo creídolo porque lleva más camino, que unos moscarrones verdes como los que se ensucian en la carne, de cuyas cresas se engendran en ella gusanos, desovan también en las hojas de los árboles en montoncillos, y cuando van pasando los soldados por debajo de estas ramas, sacudiéndose se caen los huevezuelos y entrando por el cuello del vestido, luégo que se pegan a la carne se avivan y hacen gusanos, y esta es la razón que se engendran más en las espaldas y en los lados que en otra parte; por la misma se engendran también en algunos que no llegan a los arcabucos, porque el aire lleva volando de estos huevezuelos, y por una parte u otra se entran, y topan en la carne y sucede lo dicho, y más se confirma esta verdad y que no se engendran de los mosquitos que pican, viendo que siempre se engendran donde no pueden picar, como entre el cabello, en las espaldas y otras partes cubiertas de ropa, y nunca en las descubiertas, donde pican a su salvo, sino donde dentro de la ropa y de la carne se pueden tener aquellos huevezuelos que llegando a la carne como la nigua, luégo se aviva. Sea lo que fuere, ella es una penosísima plaga, de que eran bien perseguidos nuestros soldados..."[49].

Los truenos que oyó muchas veces en su travesía por el Magdalena, eran

"tan temerarios y largos, que parece iban dando la voz los de una cordillera a los de otra, de manera que duran que se puede rezar un credo cantado, mientras ellos acaban; de que tenemos larga experiencia, los que hemos navegado en este gran río de la Magdalena..."[50].

El oso hormiguero encontró su mejor pincel en las siguientes palabras de nuestro fraile:

[49] Parte II, Noticia I, Cap. 22. Edición de Medardo Rivas, tomo II, págs. 75-76.

[50] Parte II, Noticia I, Cap. 23. Edición de Medardo Rivas, tomo II, pág. 78.

"Es de cuerpo como un buen mastín, aunque de hechura más redondo, y lleno; el pelo más áspero que blando, tiene el color del monte, de pequeñas garras y en cada una uñas fortísimas; la cabeza es casi al modo de los osos comunes y el hocico un poco más largo; en él no se abre boca, ni tiene dientes, porque en lugar de dientes tiene en lo chato del hocico un agujero que cabrá el dedo pulgar, por donde saca la lengua, que será del mismo grueso del dedo y así redonda y áspera, la cual saca cuando llega a algún hormiguero, de que hay innumerable cantidad en estas tierras calientes, y tendiéndola sobre él, con aquellas babazas con que se la humeda, aguarda que se le cuaje toda de hormigas, las cuales en sintiéndolo sobre su hormiguero, salen volando a picarla o morderla, y cuando el oso ve que hay buen recado de ellas, mete la lengua de presto, comiéndoselas, y haciendo esto muchas veces, sobre uno o muchos hormigueros, satisface su hambre y no hay para él otra comida; pero de ésta hay tanta por donde él anda, que le basta para sustentarse y estar muy gordo, como lo estaba el que encontró el Capitán Juan Tafur y sus compañeros"

(obsérvese que esta última frase, le sirve de hilación para continuar con su relato fundamental, que se había cortado con la entrada en escena del oso hormiguero, cuya descripción ha sentido el apremio de hacer) [51].

En la narración de la llegada de las huestes de Quesada a Sorocotá, menciona el vocablo "turmas", y se para sin temor de cortar el hilo de la narración —que después proseguirá— para describirlo del siguiente modo:

"son llamadas así por los españoles, por parecerse en su grandeza y color por de fuera a las turmas de tierra que se hallan en España, aunque difieren en mucho; porque de éstas, unas son por dentro amarillas, otras moradas, otras blancas y las más arenosas. Siémbran-

[51] Parte II, Noticia I, Cap. 24. Edición de Medardo Rivas, tomo II, págs. 80-81.

se de semilla que echan, y más de ordinario de las pequeñitas que cogen, se vuelven a resembrar, crecen sus ramas hasta dos tercias más o menos, echan unas flores moradas y blancas, extienden sus raíces, y en ellas se van criando estas turmas, de que hay grandes sementeras y cosechas, por ser comida familiar a los indios, y no les saben mal a los españoles, aunque ellas no tienen más gusto de aquello con que la guisan; llámanse en el Perú papas..." [52].

Y continuando con el relato esencial, dice que aquellos soldados "así se detuvieron cuatro días, aunque bien pagaron el escote de la comida con las muchas niguas que les entraron en los pies", y aquí de nuevo siente la necesidad de explicarle al lector lo que era este repulsivo insecto:

"son unas pulguillas muy menudas, saltironas como las ordinarias, métense entre el cuero y la carne, y allí se ceban, aovan dentro de un pellejillo redondo que hacen, y van creciendo si las dejan, hasta hacerse como garbancillos, y dentro lleno de huevezuelos blancos, al modo de liendres; dan muy gran comezón mientras no las sacan, y aún después de sacadas, queda por algunos días, pues los que estuvieron allí los soldados, bastaron para que se les entraran tantas, que no podían andar..." [53].

Pero aun contando el cronista que sólo pudieron salir los españoles de aquel martirio gracias a algunas indias que allí había y les indicaron el remedio sacándoselas con *topos,* se detiene para decir que éstos

"son unos alfileres largos que ellas traen, con que se prenden de cierta manera las mantas de algodón con que andan todas cubiertas

[52] Parte II, Noticia II, Cap. 2. Edición de Medardo Rivas, tomo II, pág. 121.

[53] Parte II, Noticia II, Cap. 2. Edición de Medardo Rivas, tomo II, págs. 121-122.

hasta los pies, sin dejar descubierto más de su cuerpo que los brazos y cabeza, y lo que es el cubrir los hombros y pechos, los disponen con estos topos, que unas los traen de plata, otras de oro, otras de azófar, según pueden..."[54].

De manera que mientras buscaba explicar una cosa, habló simultáneamente de tres: lo que eran los topos, de lo que servían y cómo vestían las indias de aquella región.

Entre las ofrendas que hacían los muiscas al dios sol, habla de unos perfumes que se elaboraban "de una frutilla que llaman moque, que su olor quemada es tan abominable que no se puede sufrir"[55].

Las hormigas y el maní fueron también objeto de su minuciosa descripción, y en ella de los efectos de su ingestión, y de su sabor:

"...Ya la necesidad iba forzando a los soldados que se diesen a buscar comidas, de que hallaron bien pocas y tan desusadas que no las habían oído decir, cuanto más gustándolas, porque eran unas tortas de cazabe de yuca amasadas, con hormigas gruesas aludas, de que hay harta abundancia en aquellos llanos y sierras, donde por ser las tierras tan ruines y estériles para maíces, les fue fuerza la necesidad a comer esas tortas que para los indios lo son, añadiéndoles para darles más sabor de las mismas hormigas tostadas en unas callanas o cazuelas de barro, con que pasan su vida hasta llegarla a cien años, con que podemos advertir cuántos quitan de los nuestros las varias invenciones de potajes y comidas compuestas que ha inventado la madre gula, madre de tantos hijos, y madrastra de nuestra salud y vida, pues tanto nos la cercena gastándola y fatigándola con tan grasientos comistrajes, pues sólo el simple manjar de unas raíces y hormigas les acrecienta un año sobre otro a estos pobres indios hasta llegarlos a más de ciento y al cabo mueren sin enfermedades. Las que

[54] *Ibídem*, pág. 122.

[55] *Ibídem*, Cap. 3, pág. 123.

llevaban de hambres los soldados, no hallaban con que curar sino con estos manjares, harto terribles para ellos, si bien la necesidad de comer les hacía que les oliesen a queso asado las hormigas que tostaban aunque de sabor es bien diferente, según a mí me pareció una vez que las comí, viéndolas comer en cierta ocasión a unos honrados españoles, por saber a lo que sabían. Hallaron también los soldados algunas labranzas de maní, que es una hierba de tierras calientes que se levanta poco del suelo, y en sus raíces están asidas unas pequeñas vainas poco más largas que las de los garbanzos, muy ásperas por de fuera, y dentro tiene cada una dos o tres granos, que fuera de aquellas vainillas en que se crían parecen propiamente meollos de avellanas, aunque son algo más prolongados y un poco más gruesos, de que usan en estas tierras por no tener almendras, avellanas ni piñones para hacer confituras y turrón, porque tostándolo es de muy buen sabor, aunque si se come mucho solo y sin otro beneficio, da dolores de cabeza..." [56].

De su nativa España conservaba Fray Pedro Simón recuerdos matizados siempre de aquellas observaciones curiosas: en estas tierras se acordaba todavía de que en "San Ginés de La Jara, tres leguas al este de Cartagena de Levante... las aves todas que entran en su huerta y se sientan en los cipreses o naranjos (de que abunda), luégo a un credo se caen muertas" [57]; y le parecía estar allí mismo cuando desde acá decía que "yo ví que en las ermitas del célebre convento de San Ginés de La Jara ...un padre de mi religión, llamado fray Alonso Novillo, domesticó dos lagartos que le venían a comer a la mano" [58]. Y viendo el barniz con que los indios e indias muiscas cubrían sus caras, recordaba el carmín que había observado en los rostros de las mujeres de su tierra: "...tenían dado un baño de un

[56] Parte II, Noticia II, Cap. 20. Edición de Medardo Rivas, tomo II, pág. 176.

[57] Parte III, Noticia V, Cap. 36. Edición de Medardo Rivas, tomo V, págs. 83-84.

[58] Parte I, Noticia VII, Cap. 16. Edición de Medardo Rivas, tomo I, pág. 372.

barniz almagre de bija, con que los indios muchas veces y las indias se tiñen las mejillas cuando se ponen de gala, como nuestras españolas el arrebol" [59].

Y ya al ocaso de su vida, en el año 1626, observaba desde la ventana de su celda las costumbres de las avecillas:

"No guardan las aves en estas Indias, así en tierras calientes como frías, la regularidad de poner sus huevos y criar sus hijuelos desde el mes de marzo hasta junio, que guardan en Europa y otras partes, como lo dice cada día la experiencia, pues aún en este año de 1626, a los primeros de enero, entre ciertas hierbas de manzanilla florida, clavellinas y otras que hay en un cajón en la ventana de nuestra celda, anidó y puso sus dos huevos un pajarillo..." [60].

El vocabulario de americanismos

Sin aquel sorprendente sentido de la observación de las cosas y su fidelidad minuciosa en describirlas —que queda ejemplificado en los anteriores fragmentos que hemos tomado al azar—, Fray Pedro Simón no habría acertado a dejarnos éste que sin duda podemos llamar el primer vocabulario de americanismos, título que legítimamente se puede tomar de las palabras que lo preceden, escritas por el mismo Simón. Por otra parte la obsesión del cronista por la verdad experimentada, es la mejor garantía de la exacta significación de estos vocablos en su momento histórico, aunque algunos de ellos hayan sufrido leves o substanciales modificaciones e incluso hayan desaparecido o quedado relegados a modismos regionales. Simón mismo había advertido en el prólogo al lector de sus *Noticias* su intento de no escribir otra cosa que aquello de lo que tuviera experiencia:

[59] Parte II, Noticia II, Cap. 8. Edición de Medardo Rivas, tomo II, pág. 139.

[60] Parte III, Noticia VII, Cap. 51. Edición de Medardo Rivas, tomo V, págs. 223-224.

"...He podido informarme y hacerme capaz de las cosas de por acá por vista de ojos, sin lo cual no pienso me atreviera a tomar entre manos este trabajo, por no ponerme en el peligro de risa que otros se han puesto, no hablando con propiedad en la geografía ni en los vocablos de las tierras de donde escriben, por no haberlas visto ni estar bien informados y fiarse de relaciones de toda broza...".

Se compone el léxico de 156 vocablos, dispuestos en orden alfabético, de acuerdo con la ortografía de la época en que lo organizó Simón, por lo cual algunos de ellos corresponderían a otra letra, según nuestra ortografía actual. Así: Bolcán (bajo la V); Cipa (bajo la Z); Iaquey (bajo la J, lo mismo que Iaque, Iagua, Ieque y Xíquimas); Iuca (bajo la Y); Name (bajo la Ñ); Quarterón (bajo la C); Xagua (bajo la J); Zabana (bajo la S).

Nosotros hemos querido conservar intacto el orden alfabético dispuesto por Simón, e incluso la ortografía de la palabra cuando es enunciada por primera vez. Por el contrario, hemos utilizado la ortografía moderna en la explicación del vocablo, utilizando la puntuación que nos ha parecido más adecuada, pudiendo, sin embargo el lector referirse al texto original, gracias a las copias facsimilares que se publican en la presente edición.

Del inmenso interés y utilidad del vocabulario, no nos cabe la menor duda. ¿Cómo no habría de tenerlo si lo menos que nos puede enseñar es la edad de nuestros vocablos más comunes en la actualidad? Desde luego, el desdén de que fue objeto el vocabulario por parte de Demetrio Ramos —que por ello no lo publicó—, no afecta en nada nuestra opinión porque ciertamente él no se interesaba más que por resaltar las incidencias de la obra de un español en América, pero en modo alguno por mostrar la realidad americana en aquella época y el influjo de ésta en los españoles que la habitaban.

Séanos permitido que con esta publicación rindamos un sentido homenaje de gratitud a la memoria del historiador franciscano Fray Gregorio Arcila Robledo, quien fue el primero en percatarse de que Fray Pedro Simón, su hermano de hábito, había compuesto el vocabulario que sólo ahora viene a ver la luz de la imprenta, por segunda vez, después de 359 años.

LUIS CARLOS MANTILLA R., O. F. M.
De la Academia Colombiana de Historia

NOTICIAS HISTORIALES DE LAS CONQVISTAS DE TIERRA FIRME. EN LAS INDIAS OCCIDENTALES.

COMPVESTAS

POR EL PADRE FRAY PEDRO SIMON, Prouincial de la Serafica Orden de S. Francisco, del nueuo Reyno de Granada en las Indias Lector jubilado en sacra Theologia y Calificador del Santo Oficio, hijo de la Prouincia de Cartagena en Castilla, natural de la Parrilla, Obispado de Cuenca.

DIRIGIDAS.

A NVESTRO INVICTISIMO Y MAYOR MONARCA del antiguo y nueuo mundo Philipo Quarto en su Real y supremo Consejo de las Indias.

CON PRIVILEGIO.

En Cuenca, Por Domingo de la Iglesia. Año 1637.

TABLA PARA
LA INTELIGENCIA DE algunos vocablos desta Hiſtoria.

PARECIOME al principio deſtos libros poner vna declaracion por modo de Abecedario de algunos vocablos, que ſolo ſe vſan en eſtas partes de las Indias Occidentales que ſe han tomado de algunas naciones de los Indios, que ſe han ydo pacificando; y para mejor poder entenderſe los Eſpañoles con ellos en ſus tratos, los han vſado tan de ordinario que ya los han hecho tan Eſpañolizados, que no nos podemos entender aca ſin ellos, ni declarárnos en las hiſtorias ſin introduzirlos: y aſsi para que eſta no tenga neceſsidad de yrlos declarando en todas las partes donde los tocaremos, que ſeria eſtropeçar con enfado trascada hoja, y el lector los halle declarados juntos ſi en la hiſtoria no los entendiere, por ſer para el des vſados, me parecio ſeria a propoſito eſta diligencia.

Pero a ſe de aduertir, que no todos ſon comunes en ſu origen a todas las tierras de donde eſcriuo, por auerſe tomado de diuerſas partes dellas, y llenadoſe de vnas a otras, en eſpecial de la iſla de Santo Domingo, que como fue la primera tierra que ſe deſcubrio, tomaron alli muchos los Caſtellanos y los lleuaron, y introduxeron en otras, que ſe fueron deſcubriendo: pero ya (como he dicho) ſe han hecho comunes a Indios, y Eſpañoles.

A.

ADorote ſe haze de dos cercos de palos flexibles grueſos como tres dedos hazen, el cerco aobido, de poco mas de vna vara de largo, y ancho de tres quartas hechanle por medio vna mala re

TABLA PARA LA INTELIGENCIA DE ALGUNOS VOCABLOS DESTA HISTORIA

PARECIOME *al principio destos libros poner una declaración por modo de Abecedario de algunos vocablos, que sólo se usan en estas partes de las Indias Occidentales, que se han tomado de algunas naciones de los indios, que se han ido pacificando; y para mejor poder entenderse los españoles con ellos en sus tratos los han usado tan de ordinario, que ya los han hecho tan españolizados, que no nos podemos entender acá sin ellos, ni declararnos en las historias sin introducirlos: y así, para que ésta no tenga necesidad de irlos declarando en todas las partes donde los tocaremos, que sería estropezar con enfado tras cada hoja, y el lector los halle declarados juntos si en la historia no los entendiere, por ser para él desusados, me pareció sería a propósito esta diligencia.*

Pero hase de advertir que no todos son comunes en su origen a todas las tierras de donde escribo, por haberse tomado de diversas partes dellas, llevádose de unas a otras, en especial de la isla de Santo Domingo, que como fue la primera tierra que se descubrió, tomaron allá muchos los Castellanos y los llevaron, e introdujeron en otras que se fueron descubriendo; pero ya (como he dicho) se han hecho comunes a indios y españoles.

A

ADOROTE. Se hace de dos cercos de palos flexibles, gruesos como tres dedos. Hacen el cerco aovado, de poco más de una vara de largo, y ancho de tres cuartas. Echanle por medio una mala redecilla de cordeles

decilla de cordeles o bejucos, quanto pueda tener, que no ſe ſalga la paja, y lo que le echan dentro porq̃ juntan eſtos dos cercos, y los amarran vno con otro, y echandoles paja, para que vaya cubierto lo que ponen dentro. Lleuan alli fruta, o botijas, o otra coſa, que ſe pueda acomodar en eſte modo de tercios, que lo ſon de vna caualgadura.

Aguacates, es vna fruta de la hechura de vna pera con ſu peçon verde: aunq̃ algunas pintan en amarillos. Tiene el gueſo de la hechura de coraçõn no con la dureza del de la çiruela. La carne muy blanda, y de poco ſabor, ſuelen ſer grandes de mas de vna libra. Danſe en vnos grandes, frondoſos, y hermoſos arboles, llamanſe Paltas en el Piru, y en otras partes aguacates, o curas.

Agiaco, es vn guiſado, que ſe haze de muchas, y diuerſas yeruas, y rayzes con alguna carne, y quando ſe puede comer, que le podemos llamar olla podrida, como ſe dize en Eſpaña, a eſte modo de guiſado llaman en algunas partes locro.

Agi ſe llaman los pimientos colorados, y aunque ay algunos blancos, y otros morados, todos ſe entienden con eſte nombre de agi, y en Eſpaña, pimientos los blanco, sno pican.

Alcabuco es lo miſmo que monte, o montaña de arboles altos, o baxos.

Almofrex, es vna bolſa grande del tamaño de vn colchon hecho de ſayal vaſto, o de mantas de algodon que ſirue de meter en ella toda la ropa de la cama, con los colchones, para lleuarla de camino por ſer las tierras deſpobladas, y no hallarſe donde dormir, ſino ſe lleua la cama: para lo qual ſeruſa tambien de petacas.

Amagamiento es lo miſmo, que quebrada, que no eſta honda: que es dezir, que amagaua a ſer quebrada lleue, o no lleue agua.

Ambir es vna maſa fuerte hecha de tabaco cozido tan calida, y vehemente, que es contra yerua, para venenos, por lo mucho que altera, y haze bomitar, aunque ſi lo vſa de ordinario es de poco efecto para eſto.

Anaco es veſtido pintado de que vſan las Indias, con que ſe cinen de cierta manera por la cintura, y ſe cubren haſta los pies, y con la miſma pieça ſe cubren las eſpaldas, ombros, y pechos, dexando deſcubiertos los braços: es mas comun eſte traje en las mugeres del Piru.

Anones, es vna fruta que la carne que ſe come dellos, es como manjar blanco tiene muchas pepitas negras, es tan ſaludable, que a vn muy enfermo ſe la dan por regalo, ay dos eſpecies dellos.

Arracacha es vna rayz que echa las oſas como las de apio, no tan menudas ſon ſabroſas aſadas, y en la olla, y mejores para hazer conſeruas.

Arepa, es el pã que ſe haze de la maſſa del maiz, que echa en forma de tortillas delgadas, ſe cueçen en vnos tieſtos en fuego manſo, y ſirue de lo miſmo que el pan de trigo, ſuelen hazerſe muy regaladas con gueuos, manteca, y otras coſas que les hechan.

Auyama, es cierta eſpecie de calabaças

o bejucos, cuanto pueda tener, que no se salga la paja, y lo que le echan dentro porque juntan estos dos cercos, y los amarran uno con otro y echándoles paja para que vaya cubierto lo que ponen dentro. Llevan allí fruta o botijas u otra cosa que se pueda acomodar en este modo de tercios, que lo son de una cabalgadura.

Aguacates. Es una fruta de la hechura de una pera, con su pezón verde, aunque algunas pintan en amarillos. Tiene el hueso de la hechura de corazón, no con la dureza del de la ciruela. La carne muy blanda y de poco sabor. Suelen ser grandes de más de una libra. Danse en unos grandes, frondosos y hermosos árboles. Llámanse paltas en el Perú, y en otras partes aguacates o curas.

Ajiaco. Es un guisado que se hace de muchas y diversas yerbas y raíces, con alguna carne, y cuando se puede comer, que le podemos llamar olla podrida, como se dice en España; a este modo de guisado llaman en algunas partes locro.

Ají. Se llaman los pimientos colorados, y aunque hay algunos blancos y otros morados, todos se entienden con este nombre de ají. Y en España, pimientos los blancos, no pican.

Alcabuco. Es lo mismo que monte o montaña de árboles altos o bajos.

Almofrex. Es una bolsa grande del tamaño de un colchón, hecho de sayal basto, o de mantas de algodón, que sirve de meter en ella toda la ropa de la cama, con los colchones, para llevarla de camino, por ser las tierras despobladas y no hallarse donde dormir, si no se lleva la cama; para lo cual se usa también de petacas.

Amagamiento. Es lo mismo que quebrada que no está honda. Que es decir que amagaba a ser quebrada, lleve o no lleve agua.

Ambir. Es una masa fuerte hecha de tabaco cocido, tan cálida y vehemente, que es contra yerba para venenos por lo mucho que altera y hace vomitar, aunque si lo usa de ordinario es de poco efecto para esto.

Anaco. Es vestido pintado de que usan las indias, con que se ciñen de cierta manera por la cintura y se cubren hasta los pies, y con la misma pieza se cubren las espaldas, hombros y pechos, dejando descubiertos los brazos. Es más común este traje en las mujeres del Perú.

Anones. Es una fruta que la carne que se come de ellos es como manjar blanco, tiene muchas pepitas negras. Es tan saludable que a un muy enfermo se la dan por regalo; hay dos especies de ellos.

Arracacha. Es una raíz que echa las hojas como las de apio, no tan menudas. Sabrosas asadas y en la olla, y mejores para hacer conservas.

Arepa. Es el pan que se hace de la masa del maíz, que hecha en forma de tortillas delgadas, se cuecen en unos tiestos en fuego manso, y sirve de lo mismo que el pan de trigo. Suelen hacerse muy regaladas con huevos, manteca y otras cosas que les echan.

Auyama. Es cierta especie de ca-

ças, que ſe hazen muy grandes de corteza toſca, de que ay hartas en Eſpaña, que ſuelen conſeruar en arrope, aunque no con eſte nombre, ſino de calabaças.

B.

Barbacoa, es poyo, o cama hecha de cañas, juntan muchas al modo de los çarços, en que ſe cria la ſeda, y hincados en el ſuelo vnos palos con vnas horquetas del altura de vna cama, o poyo, y traueſſados otros por las horquetas tienden las cañas, o el cañizo, y ſirue de muchas cóſas, como ſe hallara en la hiſtoria.

Bahareque, es vna pared hecha de palos hincados entretexidos con cañas, y barro, y en tierras calientes es de ſolas cañas.

Balſa ſe haze de muchos maderos libianos atados juntos con bejucos, o ſogas, con que ſe paſſan los rios, cienagas, o lagunas: hazenſe tambien de hazes de eneas juntos en lugar de madera, y ſiruen de lo miſmo.

Balſares ſon mótes bajos, o d̃ matas tan entretexidos vnos cõ otros, o çarças, y otras malezas, que no ſe pueden romper a pie, ni acauallo de que ay muchos en todas las partes humedas, eſpecialmente en tierras calientes.

Barbaſco, es vna yerua pequeña algo leuantada del ſuelo, con que hazen peſquerias, porque majada, y echada en el agua vienen los peces a comerla, de la qual quedan borrachos, y ſobre aguados, y aſsi los cogen, ſi acuden los peſcadores antes que ſe le paſſe aquella embriaguez, porque dentro de vna hora bueluen en ſi.

Batea, es lo miſmo, que dornillo, o tornillo en Caſtilla, hecha de madera de vna pieça en que lauan los paños, y ſirue de otras coſas.

Bachiras, ſon vnos animales pequeños como zorras, aunque mas redondos, y con algunas otras diferencias, ſon de muy buena carne, para de monte.

Barranca, es lo alto que ſe haze de algun barranco, o madre de rio.

Baquiano, es hombre verſado en las coſas, y tratos de las Indias, como ſon los que han eſtado ya algun tiempo en ellas, y ſabe todos los modos, como ſe viue en ellas al contrario chapeton.

Beſuco, es vn baſtago, que nace en los mõtes, o alcabucos altos, y va trepando por los troncos de los arboles grãdes, porque es tal debil, que no ſe puede ſuſtentar en ſi al modo del ſarmiento, que ſube por algun arbol: pero ſi halla arboles por donde ſubir llega haſta ſus cumbres, por altas que ſeã no echan ramas, pero ſon tan correoſos, y fuertes, que ſon de mucho ſeruicio para atar en lo miſmo q̃ ſiruen las ſogas, ſi ſon gruеſſos los abren a la larga, y ſi delgados ſiruen enteros.

Bihao, ſon vnas ojas anchas de media vara, y largas de dos, y mas delgadas, y algo duras, ſalen inmediatamente de la tierra ſin eſtar aſidas a algun tronco: lo blando del cohollo es muy blanco, y largo, que parece puerro, ſuele remediar la hambre de los ſoldados en las jornadas, aunque no ſon muy ſabroſas, antes deſabridos, con eſtas grandes ojas hazen

labazas que se hacen muy grandes, de corteza tosca, de que hay hartas en España, que suelen conservar en arrope, aunque no con este nombre sino de calabazas.

B

Barbacoa. Es poyo o cama hecha de cañas. Juntan muchas al modo de los zarzos en que se cría la seda, e hincados en el suelo unos palos con unas horquetas tienden las cañas, o el cañizo, y sirve de muchas cosas, como se hallará en la historia.

Bahareque. Es una pared hecha de palos hincados, entretejidos con cañas y barro, y en tierras calientes es de solas cañas.

Balsa. Se hace de muchos maderos livianos, atados juntos con bejucos o sogas, con que se pasan los ríos, ciénagas o lagunas. Hácense también de hazes de eneas juntos en lugar de madera, y sirven de lo mismo.

Balsares. Son montes bajos o de matas, tan entretejidos unos con otros, o zarzas y otras malezas, que no se pueden romper a pie ni a caballo, de que hay muchos en todas las partes húmedas, especialmente en tierras calientes.

Barbasco. Es una yerba pequeña, algo levantada del suelo, con que hacen pesquerías, porque majada y echada en el agua vienen los peces a comerla, de la cual quedan borrachos y sobreaguados, y así los cogen si acuden los pescadores antes que se le pase aquella embriaguez, porque dentro de una hora vuelven en sí.

Batea. Es lo mismo que dornillo o tornillo en Castilla, hecha de madera de una pieza en que lavan los paños y sirven de otras cosas.

Bachiras. Son unos animales pequeños como zorras, aunque más redondos y con algunas otras diferencias. Son de muy buena carne para de monte.

Barranca. Es lo alto que se hace de algún barranco, o madre de río.

Baquiano. Es hombre versado en las cosas y tratos de las Indias, como son los que han estado ya algún tiempo en ellas, y sabe todos los modos como se vive en ellas. Al contrario, chapetón.

Besuco. Es un vástago que nace en los montes o alcabucos altos y va trepando por los troncos de los árboles grandes, porque es tan débil que no se puede sustentar en sí, al modo del sarmiento, que sube por algún árbol. Pero si halla árboles por donde subir, llega hasta sus cumbres, por altas que sean. No echan ramas, pero son tan correosos y fuertes, que son de mucho servicio para atar en lo mismo que sirven las sogas. Si son gruesos, los abren a la larga, y si delgados, sirven enteros.

Bihao. Son unas hojas anchas de media vara y largas de dos, y más delgadas y algo duras. Salen inmediatamente de la tierra sin estar asidas a algún tronco. Lo blando del cogollo es muy blanco y largo, que parece puerro. Suele remediar la hambre de los soldados en las jornadas, aunque no son muy sabrosas, antes desabridas. Con estas grandes hojas hacen tol-

toldos, y cubiertas a las canoas para cubrir, y reparar las mercaderias que vienen en ellas del agua, y de las demas inclemencias del cielo.

Bohio, es lo mismo que casa pajiza, este nõbre pusieró los Españoles a las casas de los Indios, q̃ todas son pajizas, y aunque algunas son redondas; y al modo de campanas, y otras prolongadas, y hechas las paredes de piedra, o tapias, si son cubiertas de paja todas se comprehenden debajo deste nombre, el qual tuuo este principio, que en descubriendo los Castellanos la isla Española oyan dezir a los Indios muchas vezes este nombre bohio, y no entendiendo, que querian dezir en aquello, por algunas conjecturas les parecio, que querian dezir, y significar sus casas, y como eran de paja, vino a quedar assentado, que todà casa cubierta de paja se llamase bohio, o buhio mudada là o, en v.

Bolcan es vn cerro, que por su cumbre arroja llamas de fuego perpetuas de noche, y de dia, y entre ellas a las vezes piedras pomez, y mucha ceniza, como el monxibelo de Sicilia: de aqui llaman tierra abolcanada a la cenizienta, o negra, que es como tostada, o quemada.

Borrachera, es vn arbol, que hecha vnas flores mayores, que açuçenas, tan blancas, largas, guecas, y estendidas en redondo en el extremo, sin distinciõ de ojas, y huelen bien; da el arbol vnas ojas grãdes, que beuido el zumo en agua emborracha fuertemente, y deste efecto se le puso el nombre.

Bogar canoas, es lo mismo, que bogar galeras, o otro genero de fustas, aunque los remos son canaletes, mira la palabra canalete, y el bogar, es estando en pie los bogadores a vn lado, y a otro de la canoa, la mitad en la popa, y la otra en la proa:

Bojo, es lo mismo, que circuito, o circunferencia, y es propio de las islas que aquel circuito que tiene por donde la cerca el mar se llama bojo, y bojarla, es cercarla, o andarla toda a la redonda: Tambien se toma por el agua, o su circuito de alguna laguna, que el cerco que le haze la tierra se llama bojo, de aqui se aplica por metafora, o otras cosas.

C.

Cataure, es lo mismo, que cesto, o canasta, hazese de cañas, o de varas, y algunas vezes es texido muy claro para frutas.

Cabuya, es lo mismo que soga, haze se de vn cañamo, que se saca de las ojas de vnas matas, que son de la hechura de vna sabila, pero muy mayores: pues llegan algunas a tener vna vara, y vara y media de largo, y anchas por medio de vna quarta, o de vna tercia; rematan en punta, son gruesas, y de mucha carnaza blanda, quitan aquella carnaza con vnos palos, y sacanles las hebras que tiene dentro, que son al modo de las del cañamo, a las quales llàman assi sacadas, y juntas sique en este reyno, y en la gouernacion de Venecuela, cucuiza: desto hazen las sogas, y toda suerte de seruicio para el

dos y cubiertas a las canoas para cubrir y reparar las mercadurías que vienen en ellas, del agua y de las demás inclemencias del cielo.

Bohío. Es lo mismo que casa pajiza. Este nombre pusieron los españoles a las casas de los indios, que todas son pajizas y al modo de campanas, y otras prolongadas y hechas las paredes de piedra o tapias. Si son cubiertas de paja todas se comprenden debajo de este nombre, el cual tuvo este principio que en descubriendo los Castellanos la isla Española, oían decir a los indios muchas veces este nombre bohío, y no entendiendo qué querían decir en aquello, por algunas conjeturas les pareció que querían decir y significar sus casas, y como eran de paja, vino a quedar asentado que toda casa cubierta de paja se llamase bohío, o buhío, mudada la o en u.

Bolcán. Es un cerro que por su cumbre arroja llamas de fuego perpetuas, de noche y de día, y entre ellas a las veces, piedras pómez y mucha ceniza, como el monxibelo de Sicilia: de aquí llaman tierra abolcanada a la cenicienta o negra, que es como tostada o quemada.

Borrachera. Es un árbol que echa unas flores mayores que azucenas, tan blancas, largas, huecas y extendidas en redondo en el extremo, sin distinción de hojas, y huelen bien. Da el árbol unas hojas grandes, que bebido el zumo en agua, emborracha fuertemente y de este efecto se le puso el nombre.

Bogar canoas. Es lo mismo que bogar galeras u otro género de fustas, aunque los remos son canaletes. Mira la palabra canalete. Y el bogar es estando en pie los bogadores a un lado y otro de la canoa, la mitad en la popa y la otra en la proa.

Bojo. Es lo mismo que circuito o circunferencia y es propio de las islas que aquel circuito que tiene por donde la cerca el mar se llama bojo; y bojarla es cercarla o andarla toda a la redonda. También se toma por el agua o su circuito de alguna laguna, que el cerco que le hace la tierra se llama bojo; de aquí se aplica por metáfora a otras cosas.

C

Cataure. Es lo mismo que cesto o canasta. Hácese de cañas o de varas y algunas veces es tejido muy claro para frutas.

Cabuya. Es lo mismo que soga. Hácese de un cáñamo que se saca de las hojas de unas matas que son de la hechura de una sábila, pero muy mayores, pues llegan algunas a tener una vara, y vara y media de largo, y anchas por medio de una cuarta, o de una tercia; rematan en punta, son gruesas y de mucha carnaza blanda. Quitan aquella carnaza con unos palos y sácanles las hebras que tiene dentro, que son al modo de las del cáñamo, a las cuales llaman, así sacadas y juntas, fique, en este Reino, y en la Gobernación de Venezuela, cucuiza. De esto hacen las sogas y toda suerte de servicio para el carguío, en-

Vocablos deſte libro.

ra el carguio,en jalmas,jaquimas ſuelas de alpargates,cogen el cohollo tierno, y ſirue de jabon,y ſino ſe lo quitan,echa vn baſtago tan crecido,que ſirue de enmaderar las caſas, y es incorruptible, ſino ſe moja, porque es tan ſeco que ſe defiende de toda corrupcion por la qual ſequedad, y mucha blandura,que tiene enel coraçon: es la mejor yeſca para encender lumbre, que deuen de auer hallado los hombres. Criaſe en tierras rempladas, tambien ſe hazen eſtas cabuyas de cortezas de arboles, en tierras calientes, que llaman mahaguas:pero no ſe hazen de eſparto,porque aunque lo ay en todas las tierras frias, es floxo, para eſto, y ſolo ſirue para hazer eſteras para los apoſentos.

Cazabe,es pan echo de vnas rayzes que llaman yucas,las quales ſiembran, y deſpues de dos, o tres años,que eſtan de ſazon las deſentierran, y rallan en vnas piedras aſperas,y eſprimiendoles envnas prenſas aquel jugo con que queda aquella maſa, la van echando en vnas caçuelas de barro eſtendidas,que eſtan a la lumbre con fuego manſo,y aſsi van quajando vnas tortas grandes, o pequeñas como las quieren hazer, y eſtar quajadas, y cozidas,todo ſe haze de vna vez: es ſuſtento muy vniuerſal en las tierras caliétes, que es donde ſe dan eſtas rayzes.

Cazique, es el Indio principal, ſeñor de vaſſallos,a quien los ſubditos,pagan tributos,como a ſu ſeñor, y le eſtan obedientes. Eſte vocablo no es de ninguna deſtas Prouincias, ſino arabigo,vſado entre los alarbes de Africa,en el Reyno de Mazagan, con el qual nombran al principal, y cabeça de los aduares, como tambien le nõbran Xeque, y como los Eſpañoles, quãdo començaron,a deſcubrir eſtas tierras,trayan ſabido eſte nombre Cazique: y viendo que la traça de los Indios, y Indias,y la de ſus pueblos,moradas y tratos (fuera de tener en lugar de las tiendas de los Alarbes caſas pajiças) era muy ſemejante a la deſtos Alarbes, o Moros ſin Rey.Començaron a llamar a las cabeças de los pueblos,y parcialidades Caziques;lo que ſe ha introduzido tanto en todo lo que ſe ha ydo deſcubriendo, que ya en todas partes ſe llaman, las cabeças Caziques:ſi bien los Indios aunque ſe nombran, y los nombran aſsi, no ſaben ni entienden el fundamento dello,como tampoco ſaben, porque los llaman Indios.

Cacao,ſon vnos granos al modo de las medulas de las velotas, que nacen dentro de vnas maçorcas grãdes,que cada vna tiene treynta y mas granos;hazen dellos toſtados, y molidos,y con eſpecias, es la beuida comun que llaman, chocolate.

Canei, es lo miſmo, que buhio,o caſa,ſino que ſolo ſe vſa eſte vocablo en la coſta de Carthagena, y Santa Martha, y algunas otras partes de la coſta:pero no en tierra fria.

Canoas,esvn modo de barca hecha de vna pieça,porque ſolo ſe haze de vn tronco de arbol cauado, y pueſto en proporcion,demanera que ſeva enſangoſtando deſde en medio, que es ancha de vna vara y mas

jalmas, jáquimas, suelas de alpargates. Cogen el cogollo tierno y sirve de jabón, y si no se lo quitan, echa un vástago tan crecido, que sirve de enmaderar las casas y es incorruptible si no se moja, porque es tan seco que se defiende de toda corrupción. Por la cual sequedad y mucha blandura que tiene en el corazón, es la mejor yesca para encender lumbre, que deben de haber hallado los hombres. Críase en tierras templadas. También se hacen estas cabuyas de cortezas de árboles, en tierras calientes, que llaman mahaguas. Pero no se hacen de esparto porque aunque lo hay en todas las tierras frías, es flojo para esto y sólo sirve para hacer esteras para los aposentos.

Cazabe. Es pan hecho de unas raíces que llaman yucas, las cuales siembran y después de dos o tres años están de sazón, las desentierran y rallan en unas piedras ásperas y exprimiéndoles en unas prensas aquel jugo con que queda aquella masa, la van echando en unas cazuelas de barro extendidas, que están a la lumbre con fuego manso; y así van cuajando unas tortas grandes, o pequeñas, como las quieren hacer, y estar cuajadas y cocidas, todo se hace de una vez. Es sustento muy universal en las tierras calientes, que es donde se dan estas raíces.

Cazique. Es el indio principal, señor de vasallos, a quien los súbditos pagan tributos, como a su señor, y le están obedientes. Este vocablo no es de ninguna de estas provincias, sino arábigo, usado entre los alarbes de África, en el Reino de Mazagán, con el cual nombran al principal y cabeza de los aduares, como también le nombran Xeque. Y como los españoles, cuando comenzaron a descubrir estas tierras traían sabido este nombre Cazique, y viendo que la traza de los indos e indias, y las de sus pueblos, moradas y tratos (fuera de tener en lugar de las tiendas de los Alarbes, casas pajizas) era muy semejante a la de estos Alarbes, o Moros sin rey, comenzaron a llamar a las cabezas de los pueblos y parcialidades, caziques. Lo que se ha introducido tanto en todo lo que se ha ido descubriendo, que ya en todas partes se llaman las cabezas, caziques; si bien los indios, aunque se nombran, y los nombran así no saben ni entienden el fundamento de ello, como tampoco saben por qué los llaman indios.

Cacao. Son unos granos al modo de las medulas de las bellotas, que nacen dentro de unas mazorcas grandes, que cada una tiene treinta y más granos. Hacen de ellos tostados y molidos, y con especias, es la bebida común que llaman chocolate.

Canel. Es lo mismo que buhío o casa, sino que sólo se usa este vocablo en la costa de Cartagena y Santa Marta, y algunas otras partes de la Costa, pero no en tierra fría.

Canoas. Es un modo de barca hecha de una pieza porque sólo se hace de un tronco de árbol cavado y puesto en proporción, de manera que se va ensangostando desde en medio, que es ancha de una vara

y mas para ambos extremos, haſta que remata en puntas altas del agua cõ ſu modo de popa, y proa: Naueganſe con eſta los rios, y aun las colas del mar, y ſon algunas tan grandes, por ſer valentiſſimos los arboles de que ſe hazen, que van veynte, y mas hombres en ellas, y muchas mercaderias.

Caymanes, ſon vnos valentiſsimos, y ferozes lagartos de agua, y tierra, que ſon lo miſmo, que los cocodrillos del rio Nilo de Egypto, de cuyas propiedades hablamos largo quando tratamos dellos en las coſas del rio grande de la Magdalena, de que tiene harto caudal.

Callana, es lo miſmo, que caçuela en que hazen el cazabe, aunque eſte vocablo, es mas del Pirù que del Reyno.

Canaletes ſon los remos con que ſe bogan las canoas, ſon vnos palos de vna bara de largo, que rematan en punta, y vna tercia por lo mas ancho, y vn cabo por donde los mueuen de otra vara de largo algunos mas, y algunos menos.

Caimitos, es vna fruta morada al modo de çiruelas chauacanas daſe ſolo en tierras calientes en vnos hermoſiſsimos arboles, es muy ſabroſa aunque al comer ſe pega a los labios vna leche, que tiene ay otros blancos, y todos ſon grueſſos, como medianas naranjas.

Caribe, es coſa aſpera, braua, y de mala digeſtion, y aſsi llaman con eſte nombre a los Indios indomitos, y deſtas calidades.

Ceiba, es vn arbol, que ſe haze muy grande de madera blanca, y ſoſa el tronco lleno de eſpinas, y por ciſuras, echa vna leche venenoſa, ſuelen hazer de ſu tronco canoas pero no ſon las mejores.

China, es muger pequeña o por mejor dezir deſde, que ſabe andar la India, haſta que ſe caſa la llaman china.

Chaſque, es lo miſmo que correo de apie, entre los Indios, de que vſauan en el Pirù, los Reyes Ingas, para tener auiſos de lo que paſſana en ſus tierras, no por carta por no vſar de eſcripturas, ſino de palabra.

Chapeton, es lo miſmo, que viſoño en la guerra, ſon los recien entrados en las Indias, y que aun no ſe les entiende de ſus tratos, y modos, llaman chapetones, a los que han venido en vna flota, haſta que llegan otros en otra, en quien parece ſe traſpaſſa el nombre.

Chicha, es el vino que hazen los Indios de ſu maiz, que embriaga ſi beuen mucho, como el nio; hazenle deſta manera: muelen el maiz entre dos piedras, a mano con alguna agua, de manera, que queda hecho maſa, y quando lo eſta moliendo la India, de quando, en quando toma de aquella maſa, y la maſca, y aſsi maſcada, la buelue a la maſa, porque aquello dizen es la leuadura con que ſe azeda la maſa, la qual cuezen deſpues con agua, y echandola en ſus mucuras, o cantaros, aquella agua cozida con la maſa ſe azeda en dos dias, y ſe le haze vn picante, que ſe pierden por ella los Indios, y deſta vſan en ſus bocracheras: Las Eſpañolas han hallado otros modos de hazer la mas limpia, y mas curioſa, y regalada.

Chin-

y más para ambos extremos, hasta que remata en puntas altas del agua con su modo de popa y proa. Navéganse con esta los ríos y aún las costas del mar y son algunas tan grandes, por ser valentísimos los árboles de que se hacen, que van veinte y más hombres en ellas, y muchas mercadurías.

CAYMANES. Son unos valentísimos y feroces lagartos de agua y tierra, que son lo mismo que los cocodrilos del río Nilo de Egipto, de cuyas propiedades hablamos largo cuando tratamos de ellos en las cosas del río Grande de la Magdelena, de que tiene harto caudal.

CALLANA. Es lo mismo que cazuela en que hacen el cazabe, aunque este vocablo es más del Perú que del Reino.

CANALETES. Son los remos con que se bogan las canoas. Son unos palos de una vara de largo que rematan en punta, y una tercia por lo más ancho, y un cabo por donde los mueven, de otra vara de largo, algunos más y algunos menos.

CAIMITOS. Es una fruta morada al modo de ciruelas chavacanas. Dáse sólo en tierras calientes en unos hermosísimos árboles; es muy sabrosa aunque al comer se pega a los labios una leche que tiene. Hay otros blancos, y todos son gruesos, como medianas naranjas.

CARIBE. Es cosa áspera, brava y de mala digestión, y así llaman con este nombre a los indios indómitos y de estas calidades.

CEIBA. Es un árbol que se hace muy grande, de madera blanca y fofa. El tronco lleno de espinas y por cisuras, echa una leche venenosa. Suelen hacer de su tronco canoas, pero no son las mejores.

CHINA. Es mujer pequeña, o por mejor decir, desde que sabe andar la india hasta que se casa la llaman china.

CHASQUE. Es lo mismo que correo de a pie, entre los indios, de que usaban en el Perú los Reyes Incas para tener avisos de lo que pasaba en sus tierras no por carta, por no usar de escrituras, sino de palabra.

CHAPETÓN. Es lo mismo que bisoño en la guerra. Son los recién entrados en las Indias y que aún no se les entiende de sus tratos y modos. Llaman chapetones a los que han venido en una flota, hasta que llegan otros en otra, en quien parece se traspasa el nombre.

CHICHA. Es el vino que hacen los indios de su maíz, que embriaga si beben mucho, como el nío. Hácenle de esta manera: muelen el maíz entre dos piedras, a mano con alguna agua, de manera que queda hecho masa, y así mascada, la vuelven a la masa, porque aquello dicen es la levadura con que se aseda la masa; la cual cuecen después con agua, y echándola en sus múcuras o cántaros, aquella agua cocida con la masa se aseda en dos días y se le hace un picante, que se pierden por ella los indios, y de esta usan en sus borracheras. Las españolas han hallado otros modos de hacerla más limpia y más curiosa y regalada.

Vocablos deſte libro.

Chinchorro, es vna red de dos baras de largo, y otras tantas de ancho, salen de los dos lados opuestos muchos cordelillos, y aquellos de vna bara en largo los juntan en vno, y atada a cada parte vna soga, o cabuya, las atan a dos palos apartados, y se acuestan a dormir en la red, assi dispuesta, los Indios, especialmente en tierras calientes, y se estan como calampiando, pues por poco mouimiento, que hagan del cuerpo se mueue de vna parte a otra inuencion, que no les a parecido mal a los Españoles, y assi vsan mucho della para lo mismo: de aqui ha venido, que cierto modo de redes con que algunos pescan, les vienen ha llamar chinchorros.

Chumbe, es vna faja ancha larga, texida de hilo de algodon de diuersos colores con que se ciñen los Indios.

Chocolate, es la beuida que se haze del cacao, lee este vocablo cacao.

Chonstarudo, es vña fruta redonda de cierta especie de Palma, que cozida no tiene mal sabor.

Chaguala, es plancha, o patene de oro, o plata, o cobre, de que vsan los Indios, poniendoselas al cuello, o en la cabeça por gala especialmente, quando van a la guerra, y estan peleando.

Chucha, es vn animalejo como zorra pequeña, tiene vnos senos a los lados, donde mete sus hijuelos quando los cria, y en los mismos senos las tetas de manera, que va andando, y ellos mamando, son la pesse de las gallinas, en lengua Colima se llama sasapi.

Cimarron, es lo mismo, que alçado y sin sucesion, o fugitiuo, y se entiende assi de ganados, como de personas, especialmẽte esclauas.

Cienega, es lo mismo, que laguna, y llamanle assi por el cieno que dexa, tiene en sus margenes los veranos que mengua.

Cipa, es señor grande, como Rey mas que Cazique comun.

Cipicipote, es vna fruta que tira a colorada la cascara, y la carne, es mucho mas de muy buen gusto, tienen gũsso algo largo como ella tambiẽ lo es, dase en muy hermosos arboles en tierras calientes solamente.

Coco, es la fruta de vnas palmas grandes, y ellos lo son, y tienen dentro pegado al casco, que es duro vna carne blanquissima, gruessos de vn dedo, y muy sabrosa, y lo demas del hueco lleno de vna agua dulce, y tiene por sobrecubierta, otra cascara gruesse sosa: aũque lisa por de fuera, sirue el segũdo casco de hazer vasos para beuer, crianse en razimos.

Coime, es ayuno de Mohan, o de otra persona, quando quiere consultar al demonio: es vocablo de las Prouincias de Santa Marta, y Carthagena.

Conucos, en toda la gouernaciõ de Veneçuela, se llaman las labranças, o lo que en otras partes llaman rosas donde se siembra el maiz, frijoles, arracachas, batatas y otras rayzes.

Criollo, es vocablo de negros, y quiere dezir, persona nacida en la tierra, y no venida de otra parte, el qual vocablo se ha ya Españolizado, y significan con ellos nacidos en las Indias, a quien llaman criollos, y al nacido en vna, o en otra parte, o ciudad llaman criollo

Chinchorro. Es una red de dos varas de largo y otras tantas de ancho; salen de los dos lados opuestos muchos cordelillos, y aquellos de una vara en largo los juntan en uno, y atada a cada parte una soga o cabuya, la atan a dos palos apartados, y se acuestan a dormir en la red así dispuesta los indios, especialmente en tierras calientes y se están como columpiando, pues por poco movimiento que hagan del cuerpo se mueve de una parte a otra. Invención que no les ha parecido mal a los españoles y así usan mucho de ella para lo mismo. De aquí ha venido que cierto modo de redes con que algunos pescan, les vienen a llamar chinchorros.

Chumbe. Es una faja ancha, larga, tejida de hilo de algodón de diversos colores con que se ciñen los indios.

Chocolate. Es la bebida que se hace del cacao. Lee este vocablo cacao.

Chonstarudo. Es una fruta redonda de cierta especie de palma, que cocida no tiene mal sabor.

Chaguala. Es plancha o patena de oro, o plata o cobre, de que usan los indios, poniéndoselas al cuello o en la cabeza por gala, especialmente cuando van a la guerra y están peleando.

Chucha, Es un animalejo como zorra pequeña. Tiene unos senos a los lados donde mete sus hijuelos cuando los cría, y en los mismos senos las tetas, de manera que va andando y ellos mamando. Son la peste de las gallinas; en lengua Colima se llaman sasapi.

Cimarrón. Es lo mismo que alzado y sin sucesión, o fugitivo, y se entiende así de ganados como de personas, especialmente esclavas.

Ciénega. Es lo mismo que laguna, y llámase así por el cieno que deja. Tiene en sus márgenes los veranos que mengua.

Cipa. Es señor grande, como Rey, más que cacique común.

Cipicipote. Es una fruta que tira a colorada la cáscara, y la carne mucho más, de muy buen gusto. Tienen hueso algo largo como ella también lo es; dáse en muy hermosos árboles en tierras calientes solamente.

Coco. Es la fruta de unas palmas grandes y ellos lo son, y tienen dentro pegado al casco, que es duro, una carne blanquísima, gruesos de un dedo y muy sabrosa, y lo demás del hueco lleno de una agua dulce, y tiene por sobrecuebierta otra cáscara gruesa, fofa. Aunque lisa por de fuera, sirve el segundo casco de hacer vasos para beber; críanse en racimos.

Coime. Es ayuno de Mohan, o de otra persona, cuando quiere consultar al demonio. Es vocablo de las provincias de Santa Marta y Cartagena.

Conucos. En toda la Gobernación de Venezuela se llaman las labranzas, o lo que en otras partes llaman rozas, donde se siembra el maíz, fríjoles, arracachas, batatas y otras raíces.

Criollo. Es vocablo de negros y quiere decir persona nacida en la tierra y no venida de otra parte, el cual vocablo se ha ya españolizado, y significan con ellos, nacidos en las Indias, a quien llaman criollos; y al nacido en una o en otra parte o

llo de tal, o tal parte.

Cocuiza, es lo mismo, que fique, o aquel cañamo, que diximos se saca para hazer las cabuias, sino q̃ se llama assi en la gouernacion de Veneçuela, mira el vocablo cabuya.

Curi, es vna cierta especie de conejos sin ninguna cola, y con alguna otra diferencia de nuestros conejos, de que tambiẽ ay harta abundancia crianse caseros, y no son malos de comer en el Pirù.

Curiara, es canoilla de no mas porte que de vno, o dos hombres.

Cura, es lo mismo que diximos, se llamaua aguacate, lee este vocablo.

D.

Danta, es vn animal que tiene semejança con muchos, las orejas como mula, los labios como de ternera, las patas y vnas dizen son buenas para contra el mal de coraco las demas partes de su cuerpo, las van algunos assimilando a diuersos animales: Pero a quien mas se parecen, es a vn ternero: hazen del cuero los coletos de ante, tiene dos buches, en el vno echa la comida, el otro trae lleno de palos podridos, no se ha conocido para que, pero naturaleza nada haze superfluo.

Dato, es vna fruta de vnos cardones o tunas, que se hazen muy altos, suben como estriados, sin ningunas ramas los mas, pero muy llenos de espinas, como tambien los tienen los dutos, pero son sabrosos, y aun golosos ay de muchos colores, naranjados, blancos colorados, morados, tan gruesos como buenas limas, danse muchos por toda la gouernació de Veneçuela: especialmente en Coro, y en el rio de la Hacha, por la parte de hazia la laguna de Maracaibo.

Demora, es el tributo que pagan los Indios a sus encomenderos cada año, como quatro, o seys pesos de plata, segun los tienen tassados.

Duro, es vna silla baxa en que se sientan los Indios, de vna hechura extraordinaria de las nuestras, que tiene su respaldo desde el assiento algo caydo atras, y el assiento no esta llano, sino leuantado de guante, y hondo al remate de dentro hazese de quatro palos cruzados, y dos tablillas, vna que sube por las espaldas, y otra sirue de assiento suelen los Mohanes, o Xeques sentarse en ellos, quãdo consultan al demonio.

E.

Encomendero, es a quien el Rey tiene encomendado algun pueblo, o pueblos de Indios, para que los de su encomienda, le den cierto tributo. Lo qual dan los Reyes de Castilla alos que le han seruido en pago de sus seruicios, en especial se haze esto con los conquistadores de la tierra.

Estancias, en esta tierra, son lo mismo, que en otras llaman quintas, o quinterias, donde siembran, y tienen los ganados mayores, y menores, son lo mismo que en otras partes llaman, heredades zigarrales, cortijos, o caserias.

Estero

ciudad llaman criollo de tal o tal parte.

Cucuiza. Es lo mismo que fique o aquel cáñamo que dijimos se saca para hacer las cabuyas, sino que se llama así en la Gobernación de Venezuela. Mira el vocablo cabuya.

Curí. Es una cierta especie de conejos sin ninguna cola, y con alguna diferencia de nuestros conejos, de que también hay harta abundancia. Críanse caseros y no son malos de comer en el Perú.

Curiara. Es canoilla de no más porte que de uno o dos hombres.

Cura. Es lo mismo que dijimos se llamaba aguacate. Lee este vocablo.

D

Danta. Es un animal que tiene semejanza con muchos: las orejas como mula, los labios como de ternera, las patas y uñas dicen son buenas para contra el mal de corazón, las demás partes de su cuerpo las van algunos asimilando a diversos animales. Pero a quien más se parecen es a un ternero. Hacen del cuero los coletos de ante. Tiene dos buches: en el uno echa la comida, el otro trae lleno de palos podridos, no se ha conocido para qué, pero naturaleza nada hace superfluo.

Dato. Es una fruta de unos cardones o tunas, que se hacen muy altos, suben como estriados sin ningunas ramas los más, pero muy llenos de espinas, como también los tienen los dutos, pero son sabrosos y aun golosos. Hay de muchos colores: naranjados, blancos, colorados, morados, tan gruesos como buenas limas. Dansc muchos por toda la Gobernación de Venezuela, especialmente en Coro y en el Río de la Hacha, por la parte de hacia la laguna de Maracaibo.

Demora. Es el tributo que pagan los indios a sus encomenderos cada año, como cuatro o seis pesos de plata, según los tienen tasados.

Duro. Es una silla baja en que se sientan los indios, de una hechura extraordinaria de las nuestras, que tiene su respaldo desde el asiento, algo caído atrás, y el asiento no está llano sino levantado de guante, y hondo al remate de dentro. Hácese de cuatro palos cruzados y dos tablillas, una que sube por las espaldas y otra sirve de asiento. Suelen los Mohanes o Xeques sentarse en ellos cuando consultan al demonio.

E

Encomendero. Es a quien el Rey tiene encomendado algún pueblo o pueblos de indios, para que los de su encomienda le den cierto tributo. Lo cual dan los Reyes de Castilla a los que le han servido en pago de sus servicios, en especial se hace esto con los conquistadores de la tierra.

Estancias. En esta tierra son lo mismo que en otras llaman quintas o quinterías, donde siembran y tienen los ganados mayores y menores. Son lo mismo que en otras partes llaman heredades, cigarrales, cortijos o caserías.

Vocablos deſte libro.

Eſtero, es la entrada, que haze la mar por algunas bocas quando crece, o el que hazen algunas aue nidas de la tierra, y quedan continuadas aquellas aguas en la del mar.

Eſcaupil, es vn ſayo de armas grande con ſus faldas hecho de tela de algodon eſtofado del miſmo algodon en rama, y colchado, que ſirue de buena defenſa contra las flechas de los Indios, porque en topando con el algodon de la eſtofa hila la punta de la flecha y atora.

F.

Fique, es aquel cañamo que ſe ſaca para hazer las ſogas, mira la palabra cabuyà.

Fotuto, es vn flautõ grande, de madera que tocan los Indios, quando ſe juntan en guerras, o borracheras, para celebrar mas ſus fieſtas.

G.

Gacha, es lo miſmo que caçuela, o tortera, para guiſar, eſpecialmente paſteles: aunque las Indias las hazen de diferentes hechuras, y en que comen, y beuen por ſer eſta ſu loſa ſin bedriar.

Gallinazo, es vna aue negra al modo de cueruo, tiene el cuello mas largo, la cabeça ſin pluma, pequeña la cola reſpecto del cuerpo, ſon voraciſsimos de toda carne mas que los cueruos, jaman graznan ni cantan; quando mucho arrullan pocas vezes, es infinito el numero que ay en todas partes, y los eſtiman en mucho en tierra caliente: porque la limpiã de todas las malas ſauandijas, que ſe crian; pues no teniendo otra coſa que comer ſe ſuſtentan dellas: de manera, que ay penas pueſtas, a quien los matare, por ſer de tanto prouecho, y de ningun daño, guelen mal: han los lleuado aſ la isla de Santo Domingo, y no ſe conſeruar en ella.

Garagay, es vn aue de rapilla del tamaño de vn milano, la cabeça, y las puntas de las alas blancas bue la poco, es gran alguazil de los gueuos de los Caimanes, y tortugas, porque donde quiera que los ay en los arenales, y margenes de los rios los huele, y los eſcarua ſaca, y come, y aſsi andan con el algunas vezes gallinazos, que no pueden eſcaruar para gozar del hornàzo, que ſaca el garagai es aue ſoliuega.

Guarapo, es vna beuida, que ſe haze de agua, y miel, dexanle azedar, haſta que tiene picante, puedeſe le llamar, aloja de las Indias.

Guayaba, es vna fruta colorada, por dedentro, y defuera del tamaño de mançanas, con vnos granillos no pocos, ni blandos, ſuelen comerla los animales, y de los granillos, que echan en el eſtiercol, nacen luego guayabos, y ſuele de ſta manera echarſe a perder la tierra, y hazerſe tan eſpeſſos, que no ſe puede beneficiar el ganado, ni halla que comer, porque debaxo deſte arbol no ſe cria yerua como ſe ha viſto todo en la isla de ſanto Domingo: ſon faciliſsimas de corromperſe, y llenarſe de guſanos: hazeſe dellas buena conſerua, algunas ay blancas de

dos

Estero. Es la entrada que hace la mar por algunas bocas cuando crece, o el que hacen algunas avenidas de la tierra y quedan continuadas aquellas aguas en la del mar.

Escaupil. Es un sayo de armas, grande con sus faldas, hecho de tela de algodón estofado del mismo algodón en rama y colchado, que sirve de buena defensa contra las flechas de los indios, porque en topando con el algodón de la estofa, hila la punta de la flecha y atora.

F

Fique. Es aquel cáñamo que se saca para hacer las sogas. Mira la palabra cabuya.

Fotuto. Es un flautón grande de madera que tocan los indios cuando se juntan en guerra o borrachera para celebrar más sus fiestas.

G

Gacha. Es lo mismo que cazuela o tortera para guisar, especialmente pasteles. Aunque las indias las hacen de diferentes hechuras, y en que comen y beben por ser esta su losa sin vidriar.

Gallinazo. Es un ave negra al modo del cuervo, tiene el cuello más largo, la cabeza sin pluma, pequeña la cola respecto del cuerpo, son voracísimos de toda carne, más que los cuervos. Jamás graznan ni cantan, cuando mucho arrullan pocas veces. Es infinito el número que hay en todas partes, y los estiman en mucho en tierra caliente porque la limpian de todas las malas sabandijas que se crían, pues no teniendo otra cosa que comer, se sustentan de ellas. De manera que hay penas puestas a quien los matare, por ser de tanto provecho, y de ningún daño. Huelen mal. Hanlos llevado hasta la isla de Santo Domingo y no se conservan en ella.

Garagay. Es un ave de rapiña del tamaño de un milano, la cabeza y las puntas de las alas blancas, vuela poco, es gran alguacil de los huevos de los caimanes y tortugas, porque donde quiera que los hay en los arenales y márgenes de los ríos los huele y los escarba, saca y come; y así andan con él algunas veces gallinazos, que no pueden escarbar, para gozar del hornazo que saca el garagay. Es ave solivega.

Guarapo. Es una bebida que se hace de agua y miel. Déjanle asedar hasta que tiene picante. Puédese llamar aloja de las Indias.

Guayaba. Es una fruta colorada por de dentro y de fuera, del tamaño de manzanas, con unos granillos, no pocos ni blandos. Suelen comerla los animales, y de los granillos que echan en el estiércol nacen luego guayabos y suele de esta manera echarse a perder la tierra, y hacerse tan espesos, que no se puede beneficiar el ganado, ni halla qué comer, porque debajo de este árbol no se cría yerba, como se ha visto todo en la isla de Santo Domingo. Son facilísimas de corromperse y llenarse de gusanos. Hácese de ellas buena conserva; algunas

dos,o tres maneras eſtas ſon muy mejores para todo,aunque y guales en criar guſanos,algunos dizé que no es eſta fruta natural de las Indias ſino qué la traxeron los primeros Eſpañoles con otras.

Guazabara, es la pelea, o guerra de los Indios entre ſi, o con los Eſpañoles.

Guadatinaja,es vn animal como diximos de la Baclayra,aunque algo diferente, es carne de monte buena.

Guacamaya,es vna eſpecie de papagayo grande y de hermoſiſsimos colores que parece la naturaleza ſe eſtremò en darſelas las mas viuas que ſe han viſto, y tiene de todas;enſeñaſe hablar, y aun jugar con los muchachos,toda ella abulto tiene el cuerpo toſco que ſolo la haze eſtimar el veſtido.

Guaduas ſon vnas cañas muy groeſſas,tanto que ſuelen ſer algunas, como vn muslo de vn hombre,y en proporcion largas, ſuelen ſeruir para enmaderar caſas de paja, los cañutos de algunas ſon tan grandes, que cabe en cada vno vna arroba de agua;ſon fortiſsimas quando eſtan bien curadas y ſecas.

Guaſca, es lo miſmo que cabuya,o ſoga,es mas del Pirù, que de otra parte.

Guanabanas,es vna fruta grande, y llena de puntas por defuera, y de tro,vna carne agria, que algunos dizen,es algodon en vinagre dan ſe en las montañas en arboles grãdes,y tambien ſon hortenſes.

Guamas ,es fruta que ſon vaynas largas,vnas redondas, y otras tableadas,tienen dentro vnas pepitas veſtidas de vna carne blanquiſsima como algodon, y dulces, que algunos le llaman algodon en azucar, ay las tambien pequeñas de largo de vn dedo tableadas.

Guaricha,es lo miſmo que muger.

H

Hamaca,es lo miſmo,que Chinchorro, ſino que como aquel es de red, la hamaca es de manta de algodon,y ſirue de lo miſmo, y ſuele en tierras calientes ahorrar de lleuar otras camas de camino.

Hayo,es vna oja de mata que parece de lentiſco; vſan mucho los Indios el maſcarla, de manera que ay en el Pirù grandes labranças y grangerias deſto(que le llaman alla coca)entre los Eſpañoles,para vender a los Indios maſcando con cal,y dizenles da fuerça, pero mas es ſuperſticion ſuya, pues que con eſo hablan al demonio.

Hicotea, es lo miſmo, que tortuga con alguna diferencia,animal de agua,y tierras,cuya carne no eſta prohibida en viernes, por eſtar dada, mas por peſcado que por carne.

Hicacos, es vna fruta,como manças nas,pequeñas de buen parecer, y algo ſabroſas, pero muy floxas y caſi huecas de manera que caſi no ſon otra coſa,que hueſſo y caſcara,daſe en arboles baxos,y con abundancia,ſolo en tierras caliẽtes orillas del mar.

Huracan, es lo miſmo que vientos rezios, o contrarios, con que ſe cauſa tormenta en la mar, y aun en la tierra quando derriba arboles,y caſas, es vocablo de los Indios

hay blancas de dos o tres maneras. Estas son muy mejores para todo, aunque iguales en criar gusanos. Algunos dicen que no es esta fruta natural de las Indias sino que la trajeron los primeros españoles con otras.

GUAZABARA. Es la pelea o guerra de los indios entre sí o con los españoles.

GUADATINAJA. Es un animal como dijimos de la Baclaira, unque algo diferentes, es carne de monte buena.

GUACAMAYA. Es una especie de papagayo grande y de hermosísimos colores, que parece la naturaleza se extremó en dárselas las más vivas que se han visto y tiene de todas. Enséñase hablar y aun jugar con los muchachos. Toda ella a bulto tiene el cuerpo tosco, que sólo la hace estimar el vestido.

GUADUAS. Son unas cañas muy gruesas, tanto que suelen ser algunas como un muslo de un hombre, y en proporción largas. Suelen servir para enmaderar casas de paja. Los cañutos de algunas son tan grandes que cabe en cada uno una arroba de agua. Son fortísimas cuando están bien curadas y secas.

GUASCA. Es lo mismo que cabuya o soga. Es más del Perú que de otra parte.

GUANÁBANAS. Es una fruta grande y llena de puntas por de fuera, y dentro una carne agria, que algunos dicen es algodón en vinagre. Danse en las montañas en árboles grandes y también son hortenses.

GUAMAS. Es fruta que son vainas largas, unas redondas y otras tableadas. Tienen dentro unas pepitas vestidas de una carne blanquísima como algodón, y dulces, que algunos le llaman algodón en azúcar; hailas también pequeñas, de largo de un dedo, tableadas.

GUARICHA. Es lo mismo que mujer.

H

HAMACA. Es lo mismo que chinchorro, sino que como aquél es de red, la hamaca de manta de algodón y sirve de lo mismo, y suele en tierras calientes ahorrar de llevar otras camas de camino.

HAYO. Es una hoja de mata que parece de lentisco. Usan mucho los indios el mascarla, de manera que hay en el Perú grandes labranzas y grangerías desto (que le llaman allá coca) entre los españoles, para vender a los indios mascando con cal, y dicen les da fuerza, pero más es superstición suya, pues que con esto hablan al demonio.

HICOTEA. Es lo mismo que tortuga, con alguna diferencia. Animal de agua y tierras, cuya carne no está prohibida en viernes por estar dada más por pescado que por carne.

HICACOS. Es una fruta, como manzanas pequeñas, de buen parecer y algo sabrosas, pero muy flojas y casi huecas, de manera que casi no son otra cosa que hueso y cáscara. Dase en árboles bajos y con abundancia sólo en tierras calientes [y] orillas del mar.

HURACÁN. Es lo mismo que vientos recios o contrarios, con que se causa tormenta en la mar y aun en la tierra cuando derriba árboles y casas. Es vo-

dios de las islas de Santo Domingo, y ſus vezinas, de quien lo tomaron los Caſtellanos.

I.

Iaquey, es lo miſmo, que pozo con agua, o ſin ella.

Iagua, es vna fruta como grueſſas mançanas, que ſe come quando eſta bien ſazonada, porque quando eſtan verdes ſe haze dellas vna tinta muy negra, con que ſe acoſtumbran ha entintar todo el cuerpo los Indios, que andan deſnudos quando van a la guerra, y pelean con que hazen vnas figuras de demonios, para parecer mas eſpantables a ſus enemigos: las Indias ſuelen lauarſe la cara con lo miſmo, que parecen a los miſmõs dura eſte baño ſin poder ſe quitar ſeys, o ſiete dias.

Ieque, es el ſacerdote de los Idoſos, el que ayuná, y haze las ofrendas: es vocablo corrompido por los Eſpañoles, porque en ſu propiedad, ſe llama cheque, es lo miſmo que mohan en otras prouincias.

Iguanas ſon vnas ſierpes eſpantables a la viſta, tamañas como grandes lagartos, y de aquellas pintas: traen el cuello y cabeça leuantada; pero no ſon de algũ daño viuas, y muertas, quanto ſon de eſpantables, ſon de ſabroſas, guiſadas de mil maneras, hallanſe ſolo en tierras calientes, y muchas en algũnas partes.

Xiquimas, ſon vnas rayzes, del color encendido de zanahorias, aunque mas dulces y aguanoſas, no tan largas ſino anchicortas, comenſe ſiempre caudas.

Iuca es la rayz de que ſe haze el caçaue, comenſe tambien aſadas, y cozidas, ay de dos eſpecies, amargas obrauas, y dulces, lee el vocablo caçaue.

L

Ladino, ſe llama el que ſabe bien la lengua eſtraña de la ſuya, y con metaphora ſe llama ladino el que es reſabido en qualquier trato.

Liquida, es vn *modo de manto* con que ſe cubren las Indias deſde los ombros haſta el ſuelo, ſuele ſer de diuerſas materias, como mantas duan, y algunas de ſeda harto coſtoſas.

M.

Maure, es vna faja de algodon pintada, con que ſe ciñen en las Indias, a las mantas de algodon ſuelen pintarles de colores, eſtas fajas a trechos, y las llaman mantas de maures, y ſon entre los Indios muy eſtimadas, o las aprecian por el numero de maures que tienen.

Maguey, es aquella vara que echa la mata de que ſacá el cãnamo para las ſogas, lee el vocablo cabuya.

Mangle, es vn arbol, que nace a las orillas del mar, y en llegando a ſu altura, que no es mucha, le nacen de las ramas vnos callos, que cayendo a la tierra, te aſen en ella, y le ſiruen como de rayzes por lo qual ſe dize que hecha las rayzes en las ramas.

Maiz, es el trigo de los Indios, de q̃ tãbien hazen beuidas como dixi mos en el vocablo chicha, es el mantenimiẽto mas comun de los Indios.

cablo de los indios de las islas de Santo Domingo y sus vecinas, de quien lo tomaron los Castellanos.

I

Iaquey. Es lo mismo que pozo con agua o sin ella.

Iagua. Es una fruta como gruesas manzanas, que se come cuando está bien sazonada, porque cuando están verdes se hace de ellas una tinta muy negra con que se acostumbran a entintar todo el cuerpo los indios, que andan desnudos cuando van a la guerra y pelean, con que hacen unas figuras de demonios para parecer más espantables a sus enemigos. Las indias suelen lavarse la cara con lo mismo, que parecen a los mismos. Dura este baño sin poderse quitar, seis o siete días.

Ieque. Es el sacerdote de los ídolos, el que ayuna y hace las ofrendas. Es vocablo corrompido por los españoles, porque en su propiedad se llama cheque. Es lo mismo que Mohan en otras provincias.

Iguanas. Son unas sierpes espantables a la vista, tamañas como grandes lagartos y de aquellas pintas. Traen el cuello y cabeza levantada, pero no son de algún daño vivas, y muertas cuanto son de espantables son de sabrosas, guisadas de mil maneras. Hállanse sólo en tierras calientes, y muchas en algunas partes.

Xíquimas. Son unas raíces del color encendido de zanahorias, aunque más dulces y aguanosas, no tan largas sino anchicortas. Cómense siempre crudas.

Iuca. Es la raíz de que se hàce el cazabe. Cómense también asadas y cocidas. Hay de dos especies: amargas o bravas y dulces. Lee el vocablo cazabe.

L

Ladino. Se llama el que sabe bien la lengua extraña de la suya y con metáfora se llama ladino el que es resabido en cualquier trato.

Líquida. Es un modo de manto con que se cubren las indias desde los hombros hasta el suelo. Suele ser de diversas materias como mantas duan y algunas de seda harto costosas.

M

Maure. Es una faja de algodón pintada con que se ciñen en las Indias. A las mantas de algodón suelen pintarles de colores estas fajas a trechos y las llaman mantas de maures, y son entre los indios muy estimadas, o las aprecian por el número de maures que tienen.

Maguey. Es aquella vara que echa la mata de que sacan el cáñamo para las sogas. Lee el vocablo cabuya.

Mangle. Es un árbol que nace a las orillas del mar, y en llegando a su altura que no es mucha, le nacen de las ramas unos callos que cayendo a la tierra se asen en ella y le sirven como de raíces por lo cual se dice que echa las raíces en las ramas.

Maíz. Es el trigo de los indios de que también hacen bebidas, como dijimos en el vocablo chicha. Es el mantenimiento más común de los indios.

Tabla de algunos

Mazorca, es la eſpiga deſte maiz donde echa ſus grano, cubiertos con hojas fuertes.

Mazaro, es maſa deſte maiz, molido, y guardado para llevar de camino, quando no han de hallar comodidad de molerlo.

Macana, es lo miſmo, que montante o eſpada, de que vſan los Indios en la guerra, y quando van camino, como de ſu arma, es vn palo de palma negro, que corta por ambas partes, porque es duriſſimo, hazen algunas muy largas, mas que montantes, otras menores.

Manati, es vn pece de agua, y tierra, porque ſale a ella a pacer, es redondo al modo de vna pipa, tiene el hozico, como de buey, peſcanlos por la mucha manteca que ſacan, que ſirue de muchas coſas, y la carne ſacan, y ſecan, y no es mala comida.

Mamei, es vna fruta, de tierra caliente, grande redonda, el cuerpo aſpero, y pando, la carne colorada y buena, ſabe algo a la del melocoton, comeſe en vino, por ſer fria, tiene vn grueſſo gueſſo, y algunas vezes dos, y mas, agujereados, como los de durazno, ſon los arboles muy bellos.

Mani, ſon vnos granillos, que ſe crian debajo la tierra en las rayzes de vnas matas pequeñas, criaſe en vnas vaynillas, poco mayores, que las de los garuancos, y ſacados todos ſon caſi como la medula de la auellana, hazen del toſtado turron, y ſuple la falta, que ay por aca de almendras, y piñones, ſi comen mucho, embriaga.

Machete, es vocablo Vizcayno, muy vſado en eſtas tierras, aunque en otras no ſe entiende, es lo miſmo que puñal, o cuchillo de monte.

Meſtizo, es el hijo de Eſpañol y de India.

Media cuchara ſe llama, el que ſabe algunos vocablos de otra lengua que la ſuya, y por ſer pocos los concierta, y habla mal, y ſin propiedad.

Moya, es vn vaſo de tierra ſin vedriar, al modo de media tinajuela, que en los ordinarios cabe de dos arrobas para abajo.

Mohan, es el ſacerdote de los Indios, por cuya mano ſe hazian todos los ſacrificios, lee la palabra Xeque, que todo es vno.

Mucura, es cantaro de los Indios, aunque de diferente hechura de los nueſtros, porque ſon de mas barriga, el cuello mas largo, y la boca mas pequeña, y ſin pico; en eſtas echan ſu vino, y alli ſe cueze, y de alli ſe gaſta, porque no tiene otro traſiego, que dellas al eſtomago.

N.

Name, es vna rayz caſi ſiempre morada que ſe cria zimarrona en los arcabucos, ſi bien la ſuelen hazer ortenſe, es ſabroſa, y blanda aſada, no ſe come cruda como la Xiquima.

Naguas, es vn faldellin blanco de lienco, que traen las mugeres en tierras calientes.

Nigua, es vna caſta de pulgas pequeñas, q̃ ſe crian en tierras templadas

Mazorca. Es la espiga de este maíz donde echa sus granos cubiertos con hojas fuertes.

Mazato. Es masa de este maíz, molido y guardado para llevar de camino, cuando no han de hallar comodidad de molerlo.

Macana. Es lo mismo que montante o espada, de que usan los indios en la guerra y cuando van camino, como de su arma. Es un palo de palma negro que corta por ambas partes, porque es durísimo. Hacen algunas muy largas, más que montantes, otras menores.

Manatí. Es un pez de agua y tierra porque sale a pacer. Es redondo al modo de una pipa, tiene el hocico como de buey. Péscanlos por la mucha manteca que sacan, que sirve de muchas cosas, y la carne sacan y secan, y no es mala comida.

Mamei. Es una fruta de tierra caliente, grande, redonda, el cuerpo áspero y pando, la carne colorada y buena, sabe algo a la del melocotón. Cómese en vino por ser fría. Tiene un grueso hueso y algunas veces dos y más, agujereados como los de durazno. Son los árboles muy bellos.

Maní. Son unos granillos que se crían debajo de la tierra en las raíces de unas matas pequeñas. Críanse en unas vainillas poco mayores que los garbanzos y sacados todos son casi como la medula de la avellana. Hacen de él tostado turrón y suple la falta que hay por acá de almendras y piñones. Si comen mucho embriaga.

Machete. Es vocablo vizcaíno muy usado en estas tierras, aunque en otras no se entiende. Es lo mismo que puñal o cuchillo de monte.

Mestizo. Es el hijo de español y de india.

Media cuchara. Se llama el que sabe algunos vocablos de otra lengua que la suya, y por ser pocos los concierta y habla mal y sin propiedad.

Moya. Es un vaso de tierra sin vidriar, al modo de media tinajuela, que en los ordinarios cabe de dos arrobas para abajo.

Mohán. Es el sacerdote de los indios, por cuya mano se hacían todos los sacrificios. Lee la palabra Xeque, que todo es uno.

Múcura. Es cántaro de los indios, aunque de diferente hechura de los nuestros, porque son de más barriga, el cuello más largo y la boca más pequeña y sin pico. En estas echan su vino y allí se cuece y de allí se gasta porque no tiene otro trasiego que de ellas al estómago.

N

Name. Es una raíz casi siempre morada que se cría cimarrona en los arcabucos, si bien la suelen hacer hortense. Es sabrosa y blanda asada, no se come cruda como la xíquima.

Naguas. Es un faldellín blanco de lienzo que traen las mujeres en tierras calientes.

Nigua. Es una casta de pulgas pequeñas que se crían en tierras templadas porque el mu-

pladas, porque el mucho calor, o frio no les dexa criar, entranſe en la carne, y alli oban, y ſon penoſiſsimas, y mas ſi las dexan llegar a grandes, por ſu mucha comezon.

O.

Obo, es vna frutilla amarilla al modo de ciruelas, ſueleſe comer a neceſsidad, porque no es muy ſabroſa, vn dulce q tiene, y es nociba a la cabeca, llamaſe tambien aſsi el arbol, que es muy grande y comun.

P.

Pauxi, es vna aue negra con algunas pintas blancas, y rubias del cuerpo de vn gran cuerbo: aunque de muy diferente compoſtura de cuerpo, que es mas alto de cuello y cabeça mayor: ay algunos que tienen la cabeça llana, otros que tienen vn hermoſo penacho de plumas en ella, otros qne crian vna piedra, que aſsi ſe llama, aunque blanda, tamaño como vn hueuo, y algunos como vna naranja mediana del color morado encima la cabeça, que parece biẽ, ſon todos muy domeſticos, y que con focilidad ſe amanſan, y toman amiſtad con la gente.

Papaya, es vna fruta tamaña, como vn melon y con ſus tajadas ſe ẽſaladas, que ſe da en vnos arboles deſaliñados, y de no agradable viſta, aunque la fruta lo enmienda, que es muy ſabroſa, y ſana, tiene las pepitas como granos de pimiẽta, aunq̃ vn poquito mayores, y mas arrugados, que ſabẽ mucho a maſtuerzo, es fruta de tierra caliente, aunque en tierra fria ſe dan otras de diferente eſpecie, parecidas en algo de ſuauiſsimo olor, pequeñas, y tambien ſe comen todas ſon buenas para hazer conſerua.

Patacuſma, es camiſeta labrada que ſe ponen los Indios, es vocablo perulero.

Papas, es lo miſmo que turmas en eſte vocablo, ſabras lo que ſon, es del Pirù tambien.

Petaca, es vna caxa hecha de hojas de palmas de cinco quartas de largo mas, o menos, por de fuera forrada con cuero de buey, o caballo, la tapa de lo miſmo, que en caxa en ella muy ajuſtada, ſon muy acomodadas para lleuar de camino.

Peſo, es cierta cantidad de oro o plata marcada, o por marcar, que cõ tiene en ſi valor de tantos tomines, mas, o menos, ſegun la fineza del oro, o la plata, començoſe eſto a vſar en todas las Indias luego que entraron los Eſpañoles en ellas, porque como no tenian moneda acuñada, y ſe hallauan con oro, y plata, dieron en entenderſe para ſus tratos, peſando el oro, y plata. yaſsi ſe ha quedado eſſe modo, eſpecialmente adonde aun no ſe ha batido moneda, porque aun que eſta no lo es, viue con eſſo.

Piña, es vna fruta, que dan vnos cardos tan grandes como melones medianos, ſõ oloroſiſsimas y ſuauiſsimas de comer, llamarõles los Eſpañoles piñas, por lo mucho q̃ por defuera ſe parecẽ a las piñas de los piñones, aunque en todo lo demas no ſe parecen en nada, tengola por la mejor fruta de las Indias, y ay abundancia dellas en tierras calientes.

cho calor o frío no las deja criar. Éntranse en la carne y allí ovan, y son penosísimas y más si las dejan llegar a grandes, por su mucha comezón.

O

Obo. Es una frutilla amarilla al modo de ciruelas. Suélese comer a necesidad porque no es muy sabroso un dulce que tiene y es nocivo a la cabeza. Llámase también así el árbol que es muy grande y común.

P

Pauxí. Es un ave negra con algunas pintas blancas y rubias, del cuerpo de un gran cuervo, aunque de muy diferente compostura de cuerpo, que es más alto, de cuello y cabeza mayor. Hay algunos que tienen la cabeza llana, otros que tienen un hermoso penacho de plumas en ella, otros que crían una piedra, que así se llama, aunque blanda, tamaño como un huevo, y algunos como una naranja mediana de color morado encima de la cabeza, que parece bien. Son todos muy domésticos y que con facilidad se amansan y toman amistad con la gente.

Papaya. Es una fruta tamaña como un melón y con sus tajadas señaladas, que se da en unos árboles desaliñados y de no agradable vista, aunque la fruta lo enmienda, que es muy sabrosa y sana. Tiene las pepitas como granos de pimienta, aunque un poquito mayores y más arrugados, que saben a mastuerzo. Es fruta de tierra caliente, aunque en tierra fría se dan otras de diferente especie, parecidas en algo, de suavísimo olor, pequeñas, y también se comen. Todas son buenas para hacer conserva.

Pataquima. Es camiseta labrada que se ponen los indios. Es vocablo perulero.

Papas. Es lo mismo que turmas. En este vocablo sabrás lo que son. Es del Perú también.

Petacas. Es una caja hecha de hojas de palmas de cinco cuartas de largo, más o menos, por de fuera forrada con cuero de burro o caballo; la tapa de lo mismo, que encaja en ella muy ajustada. Son muy acomodadas para llevar de camino.

Peso. Es cierta cantidad de oro o plata marcada, o por marcar, que contiene en sí valor de tantos tomines, más o menos, según la fineza del oro o la plata. Comenzóse esto a usar en todas las Indias luego que entraron los españoles en ellas, porque como no tenían moneda acuñada y se hallaban con oro y plata, dieron en entenderse para sus tratos pesándo el oro y plata, y así se ha quedado este modo, especialmente adonde aún no se ha batido moneda, porque aunque esta no lo es, vive con eso.

Piña. Es una fruta que dan unos cardos, tan grandes como melones medianos. Son olorosísimas y suavísimas de comer. Llamáronle los españoles piñas por lo mucho que por de fuera se parecen a las piñas de los piñones, aunque en todo lo demás no se parecen en nada. Téngola por la mejor fruta de las Indias y hay abundancia de ellas en tierras calientes.

Tabla de algunos

Pita es el hilo comun de las Indias con que ſe coſe hazeſe de vnas hebras, que ſe ſacan de vna mata caſi ſemejante a la del maguey de donde ſe ſaca el cañamo fino, que es mas delicada, de manera que ſe puede hilar, y torcer delgadiſſima, como ſe vee en la que es fina; veaſe la palabra cabuya.

Piragua, es vn modo de barca, que ſe boga con canaletes, aunque tábien ſe les ſuele poner vna vela a algunas; ſuelen poner a los bordos vnas cañas para que el bordo eſte mas alto del agua, y eſtas ſe llaman falcadas.

Plantano, es vna fruta comuniſsima en todas eſtas Indias, aunque algunos dizẽ, no ſon naturales dellas, ſino que los traxeron los Eſpañoles de las Canarias, es larga y redonda, los mas largos de vna tercia, y de ay haſta el largo de vn dedo, que ſin los mas pequeños, ſon de buẽ ſabor crudos, ſi eſtan bien ſazonados, y tambien ſe guiſan. A dado en que entender a muchos, el nombre deſta fruta, y que de timologia tenga, viendo que es tan diferẽte la fruta, y el arbol de los plantanos de quien hablã los Autores, pues eſtos ſon valentiſsimos ſin fruta, y de quien ſe ſaca muy buena madera: y eſtos de aca ni ſe pueden dezir arboles ni matas, por no echar rama ninguna, ſino ſolo va creciendo vn trõco hecho de ſolas hojas, o los trõcos dellas, que ſon de dos y tres varas de largo, y anchas de caſi vna: el tronco es tan blando, que vn razonable brazo con vna eſpada lo ſuelen cortar, acerzen como yo lo he viſto. Del cohollo, le ſale vn razimo deſta fruta de cincuenta, ciento y ducientos plantanos ſegun la fertilidad, que tienen, y razimo; he viſto yo de los que llaman de Guinea de mas de trecientos, aunque pequeños. En dando el razimo ſe acaba el arbol, y ſe ſeca, porque no da otro; pero no ſe deſcuydá en dexar caſta pues tiene ſiempre muchos renuevos a la redonda, que ſalen de la rayz. Pienſo que como es arbol tan peregrino no le ſupieron dar nombre de arbol, ni de mata, y aſsi ſe le dexaron con el nombre generico de planta, como el color carmeſi, ſe quedò con el nombre generico, colorado, que conuiene a todos los colores, y aſsi teniendo el nombre de planta, fue facil añadir aquellas dos letras, no, y aſsi no ſe llama platano, ſino plantano, eſte es mi parecer, haſta que halle quien lo enmiende.

Poporo, es vn calabazillo, en que los Indios traen cal algunas veẽs hecha de piedra, otras de gueſos de conchuelas, en eſte traen metido vn palillo, y ſacan con el la cal que ſe le pega, y le chupan la cal quando eſtan maſcando ajo, y dizen que aquello les dà fuerças, y mas deue ſer ſuperſticion como dizen otros.

Pulpero, es el que vende en publico frutos de la tierra, y de Caſtilla, fuera de ropa, particularmẽte coſas de comer, no guiſadas, y llamaronle pulpero a los principios en eſtas Indias, porque como auia pocos que vſaſſen eſte oficio, acoſtumbraron, los que lo vſauã a vender en ſus tiẽdas todas brozas deſtas, y como teniã muchas coſas al modo que los pulpos tienen

Pita. Es el hilo común de las Indias con que se cose. Hácese de unas hebras que se sacan de una mata casi semejante a la del maguey y de donde se saca el cáñamo fino, que es más delicada, de manera que se puede hilar y torcer delgadísima, como se ve en la que es fina. Véase la palabra cabuya.

Piragua. Es un modo de barca que se boga con canaletes aunque también se les suele poner una vela a algunas. Suelen poner a los bordos unas cañas para que el bordo esté más alto del agua, y éstas se llaman salcadas.

Plántano. Es una fruta comunísima en todas estas Indias aunque algunos dicen no son naturales de ellas, sino que las trajeron los españoles de las Canarias. Es larga y redonda, los más largos de una tercia, y de ahí hasta el largo de un dedo, que sin los más pequeños, son de buen sabor crudos, si están bien sazonados; y también se guisan. Ha dado en qué entender a muchos el nombre de esta fruta y qué de etimología tenga, viendo que es tan diferente la fruta y el árbol de los plántanos de quien hablan los Autores, pues éstos son valentísimos sin fruta, y de quien se saca muy buena madera. Y éstos de acá ni se pueden decir árboles ni matas, por no echar rama ninguna, sino sólo va creciendo un tronco hecho de solas hojas o los troncos de ellas, que son de dos y tres varas de largo, y anchas de casi una. El tronco es tan blando que un razonable brazo con una espada suelen cortar a cercén, como yo lo he visto. Del cogollo le sale un racimo de esta fruta, de cincuenta, ciento y doscientos plántanos según la fertilidad que tienen y racimo. He visto yo de los que llaman de Guinea de más de trescientos, aunque pequeños. En dando el racimo se acaba el árbol y se seca, porque no da otro, pero no se descuida en dejar casta pues tiene siempre muchos renuevos a la redonda, que salen de la raíz. Pienso que como es árbol tan peregrino no le supieron dar nombre de árbol ni de mata, y así se le dejaron con el nombre genérico de planta, como el color carmesí se quedó con el nombre genérico colorado, que conviene a todos los colores, y así teniendo el nombre de planta fue fácil añadir aquellas dos letras, no, y así no se llama plátano sino plántano. Este es mi parecer hasta que halle quien lo enmiende.

Poporo. Es un calabacillo en que los indios traen cal, algunas veces hecha de piedra, otras de huesos de conchuelas. En éste traen metido un palillo y sacan con él la cal que se le pega, y le chupan la cal cuando están mascando ajo, y dicen que aquello les da fuerzas, y más debe ser superstición como dicen otros.

Pulpero. Es el que vende en público frutos de la tierra y de Castilla, fuera de ropa, particularmente cosas de comer, no guisadas. Y llamáronle pulpero a los principios en estas Indias, porque como había pocos que usasen este oficio, acostumbraron los que lo usaban a vender en sus tiendas todas brozas de estas, y como tenía muchas cosas al modo que los pulpos tienen muchos pies, les

nen muchos pies, les llamaron Pulperos, ya por vocablo mas graue les llaman tratantes, a la tienda deſtos dizen Pulperia.

Q.

Quarteron, es el hijo de meſtiza y Eſpañol, o de Eſpañola, y de meſtizo.

Quebrada, es lo miſmo que en otras partes llaman rambla, ora, eſte ſeca, ora con agua.

Quipos, ſon vnos hilos de diuerſos colores muchos juntos, que vſauan, y vſan los Indios del Pirù, en que dauan muchos y diuerſos nudos, que con la diferencia de colores, y ñudos ſignificauan diuerſas coſas, de manēra que eſtas erā ſus memorias y eſcripturas de ſus anales, con que ſe acordauan, y poniā por memeria las coſas paſſadas, de que tenian grandes mazos, o manojos, aunque algunos cuerdos Eſpañoles dizen, que poco o nada, ſe puede alli poner en memoria, porque ninguno entiēde, ſino los quipos que el hizo.

R.

Ranchearſe, es lo miſmo, que tomar poſada para eſtar vna noche o mas tiempo, ora ſea en el campo, en toldos, buhios, o ramadas, ora en algun pueblo pequeño, de ahi vino llamarſe rancheria, quādo ſe hazen buhios juntos, para poſar en alguna faccion que ſe haze, como para las peſquerias de perlas.

Ranchear, es tomar los deſpojos, que ſe hallan en las caſas de los enemigos vencidos, o no vencidos, y comunmente hablando, y eſtendiendo el vocablo, todo aquello, que ſe halla en qualquiera parte, y ſe toma, ſe llama ranchear, pero propiamente, es lo primero, a lo que ſe toma ſe llama rancheo.

Ramada, es vna ſombra hecha de ramas pueſtas ſobre palos altos aū que tambien ya ſe toma, por los buhios, donde ſe guarda el trigo, o cebada en rama, donde lo meten luego que lo ſiegan, haſtā que ſe va trillando en la hera.

Reſcatar, es lo miſmo que trocar vna coſa por otra ſea oro, mantas, comida, &c. Eſte vocablo introduxeron en eſta accion los Eſpañoles a los principios en eſtas Indias, y aſsi ſe ha quedado, y es vſadiſsimo.

T.

Tambo, es lo miſmo que venta vſaſe en el Pirù, no en el Reyno.

Tapara, es lo miſmo que calabaça ſeca, en que ſe lleua agua, es vocablo de los Indios de la gouernacion de Veneçuela.

Tomates, es vna frutilla, que dan vnas yeruas, que ſe eſtienden como calabaças, ſon buenos para guiſados.

Totumas, ſon vnas calabaças, ſin cuello, danſe en vnos arboles de poco agradable viſta, por tener la hoja menuda, y poca, y las ramas mal compueſtas, quando eſta la fruta de ſazon, cogida la cuezen en agua, y partidas por medio, ſon de mucho ſeruicio a toda ſuerte de gentes, daſe ſolo en tierras calientes.

Tuna, es vn arbol mal compueſto todo lleno de eſpinas, hojas, y tronco, va creciendo, naciendo

llamaron pulperos. Ya por vocablo más grave les llaman tratantes. A la tienda de éstos dicen pulpería.

Q

QUARTERÓN. Es el hijo de mestiza y español, o de española y de mestizo.

QUEBRADA. Es lo mismo que en otras partes llaman rambla, ora esté seca, ora con agua.

QUIPOS. Son unos hilos de diversos colores muchos juntos, que usaban y usan los indios del Perú, en que daban muchos y diversos ñudos, que con la diferencia de colores y ñudos significaban diversas cosas, de manera que éstas eran sus memorias, y escrituras de sus anales, con que se acordaban y ponían por memoria las cosas pasadas, de que tenían grandes mazos o manojos, aunque algunos cuerdos españoles dicen que poco o nada se puede allí poner en memoria, porque ninguno entiende sino los quipos que él hizo.

R

RANCHEARSE. Es lo mismo que tomar posada para estar una noche o más tiempo, ora sea en el campo, en toldos, bohíos, o ramadas, ora en algún pueblo pequeño. De ahí vino llamarse ranchería cuando se hacen bohíos juntos para posar en alguna facción que se hace, como para las pesquerías de perlas.

RANCHEAR. Es tomar los despojos que se hallan en las casas de los enemigos vencidos o no vencidos, y comúnmente hablado y extendiendo el vocablo, todo aquello que se halla en cualquiera parte y se toma, se llama ranchear, pero propiamente es lo primero. A lo que se toma se llama rancheo.

RAMADA. Es una sombra hecha de ramas puestas sobre palos altos aunque también ya se toma por los bohíos donde se guarda el trigo o cebada en rama, donde lo meten luego que lo siegan hasta que se va trillando en la era.

RESCATAR. Es lo mismo que trocar una cosa por otra, sea oro, mantas, comida etcétera. Este vocablo introdujeron en esta acción los españoles a los principios en estas Indias, y así se ha quedado, y es usadísimo.

T

TAMBO. Es lo mismo que venta. Úsase en el Perú, no en el Reino.

TAPARA. Es lo mismo que calabaza seca, en que se lleva agua. Es vocablo de los indios de la Gobernación de Venezuela.

TOMATES. Es una frutilla que dan unas yerbas, que se extiende como calabazas. Son buenos para guisados.

TOTUMAS. Son unas calabazas sin cuello. Danse en unos árboles de poco agradable vista, por tener la hoja menuda y poca y las ramas mal compuestas. Cuando está la fruta de sazón cogida la cuecen en agua, y partidas por medio son de mucho servicio a toda suerte de gentes. Dáse sólo en tierras calientes.

TUNA. Es un árbol mal compuesto, todo lleno de espinas, hojas y tronco. Va creciendo naciendo una hoja encima de

vna hoja encima de otra, y si alguna se cae en el suelo luego que toca en la tierra hecha rayzes, y se haze otro arbol, hecha en ellas vna frutilla colorada, no de mal sabor, aunque toda muy llena de perniciosas espinas, suelen seruir de alfileres a las Indias, que no alcançan caudal para comprar de los nuestros.

Turmas, son vnas raizy llas redõdas del tamaño de las turmas de tierra comunes, que por esso las llamaron assi los Españoles, que en el Pirù se dizen papas, dansse asidas a las rayzes de vnas yeruas, que las llaman con el mismo nõbre, algo leuantadas de la tierra, son de mucho sustento, para toda suerte de gente, aunque no tienen ningun sabor mas de aquello con que las guisan.

Tusa, es lo mismo, que el fuste, o armadura sobre que estan y nacen asidos los granos del maiz, que a ella, y a ellos juntos llaman, mazorca.

V.

Vale, es vna escriptura simple, en que alguno reconoce alguna deuda firmandolo de su nombre, con dia, mes, y año, introduxeron los Españoles, este modo de escripturas a los principios, quando no tenian escriuanos, que las hiziessen mas prolixas, y aun se vsan mucho.

Vicharo, es vn pajaro verderon, tamaño como vna calandria, que tiene vna mancha negra en el pecho.

Vija, es vn betun, que hazen los Indios de trementina, y vna fruta de vnos arboles colorada, como almagre, con que se suelen vntar todo el cuerpo los Indios desnudos, quando van a pelear, como lo hazen otras vezes con la jagua suelen tambien vntarse ellos y ellas el rostro, con que se hazen mas feos de lo que son, y es comun practica que se ponen de aquella manera, por parecer al demonio, que se les aparece assi.

Vsaque, en esta tierra del Reyno quiere dezir gran Principe, como Duque, o Marques, pero sujetos a los Reyes, estos eran Caziques de algunos pueblos en especial los que estauan en fronteras de sus enemigos.

X.

Xagua, leelo en la letra I.

Y.

Yanacona, es vn Indio Ladino de seruicio de los Españoles, y principalmente se llama assi, los que se ocupan en este ministerio que han baxado del Pirù.

Yeruas, se llaman en las Indias qualquier beuida, tosigo, o veneno, que se da para matar, o se pega en las flechas, para las guerras, y llamanle yeruas, porque destas se haze la principal parte dello, si bien entran en el compuesto otras cosas venenosas, como mançanillas, sapos, culebras, menstruo, &c.

otra, y si alguna se cae en el suelo luego que toca en la tierra echa raíces y se hace otro árbol. Echa en ellas una frutilla colorada, no de mal sabor, aunque toda muy llena de perniciosas espinas. Suelen servir de alfileres a las indias que no alcanzan caudal para comprar de los nuestros.

Turmas. Son unas raicillas redondas del tamaño de las turmas de tierra comunes, que por eso las llamaron así los españoles, que en el Perú se dicen papas. Danse asidas a las raíces de unas yerbas que las llaman con el mismo nombre, algo levantadas de la tierra. Son de mucho sustento para toda suerte de gente, aunque no tienen ningún sabor más de aquello con que las guisan.

Tusa. Es lo mismo que el fuste o armadura sobre que están y nacen asidos los granos del maíz, que a ella y a ellos juntos llaman mazorca.

V

Vale. Es una escritura simple en que alguno reconoce alguna deuda firmándolo de su nombre, con día, mes y año. Introdujeron los españoles este modo de escrituras a los principios cuando no tenían escribanos que las hiciesen más prolijas, y aun se usan mucho.

Vicharo. Es un pájaro verderón, tamaño como una calandria, que tiene una mancha negra en el pecho.

Vija. Es un betún que hacen los indios de trementina y una fruta de unos árboles, colorada como almagre, con que se suelen untar todo el cuerpo los indios desnudos cuando van a pelear, como lo hacen otras veces con la jagua. Suelen también untarse ellos y ellas el rostro con que se hacen más feos de lo que son. Y es común práctica que se ponen de aquella manera por parecer al demonio que se les aparece así.

Usaque. En esta tierra del Reino quiere decir Gran Príncipe, como Duque o Marqués, pero sujetos a los Reyes. Estos eran caciques de algunos pueblos, en especial los que estaban en fronteras de sus enemigos.

X

Xagua. Léelo en la letra I.

Y

Yanacona. Es un indio ladino de servicio de los españoles, y principalmente se llama así los que se ocupan en este ministerio que han bajado del Perú.

Yerbas. Se llaman en las Indias cualquier bebida, tósigo o veneno que se da para matar o se pega en las flechas para las guerras; y llámanle yerbas porque de estas se hace la principal parte de ello, si bien entran en el compuesto otras cosas venenosas, como manzanillas, sapos, culebras, menstruo, etcétera.

Vocablos deſte libro.

Z

Zabana, ſe llama toda la tierra, que no tiene monte, ſea llana, o doblada.

Zamuro, es lo miſmo que gallinazo llamaſe aſsi en las coſtas del mar.

Zahino, es vna diferencia de puerco mediano de cuerpo, que tiene el ombligo en el lomo, en la parte de los riñones, andan en manadas tomando ſiempre por guia al mas ruyn del hato, y mientras no mataren a eſte no ſe apartan ninguno de la junta, primero ſe dexan matar, que huyr de donde eſtá ſu guia, algunos dizen, que eſtos ſon las baquiras; ſon de buena carne para de monte.

Fin de la Tabla.

CON PRIVILEGIO,

Del Rey nueſtro Señor, en Cuenca por Domingo de la Igleſia. Año. de 1627.

Z

ZABANA. Se llama toda la tierra que no tiene monte, sea llana o doblada.

ZAMURO. Es lo mismo que gallinazo. Llámase así en las costas del mar.

ZAHÍNO. Es una diferencia de puerco, mediano de cuerpo, que tiene el ombligo en el lomo, en la parte de los riñones. Andan en manadas tomando siempre por guía al más ruin del hato, y mientras no mataren a éste no se aparta ninguno de la junta; primero se dejan matar que huír de donde está su guía. Algunos dicen que éstos son las baquiras. Son de buena carne para de monte.

FIN DE LA TABLA

Grabado de la portada de la edición príncipe de la primera parte de las «Noticias Historiales», 1627.

Sobre el plinto aparece la firma del grabador Alardo de Popma, 1626.

ÍNDICE

Óleo de Fray Pedro Simón 7

Dedicatoria 9

Nota liminar, por Carlos Valderrama Andrade 13

Introducción, por Luis Carlos Mantilla Ruiz, O.F.M. 17

La edición de las *Noticias Historiales* de 1637 23

El conocimiento de las *Noticias Historiales* en el Nuevo Reino de Granada 24

La biografía de Fray Pedro Simón 29

El sentido de la observación en Fray Pedro Simón 39

El vocabulario de americanismos 46

Facsímil de la portada de la edición de la primera parte de las *Noticias Historiales,* Cuenca, 1637, que se conserva en la Biblioteca Nacional de Bogotá 49

Tabla para la inteligencia de algunos vocablos desta historia 50

Grabado de la portada de la edición príncipe de la primera parte de las *Noticias Historiales,* 1627. Sobre el plinto aparece la firma del grabador Alardo de Popma, 1626. 82

SE TERMINÓ DE IMPRIMIR ESTA OBRA EL DÍA 16 DE DICIEMBRE DE 1986, EN LA IMPRENTA PATRIÓTICA DEL INSTITUTO CARO Y CUERVO, EN YERBABUENA.